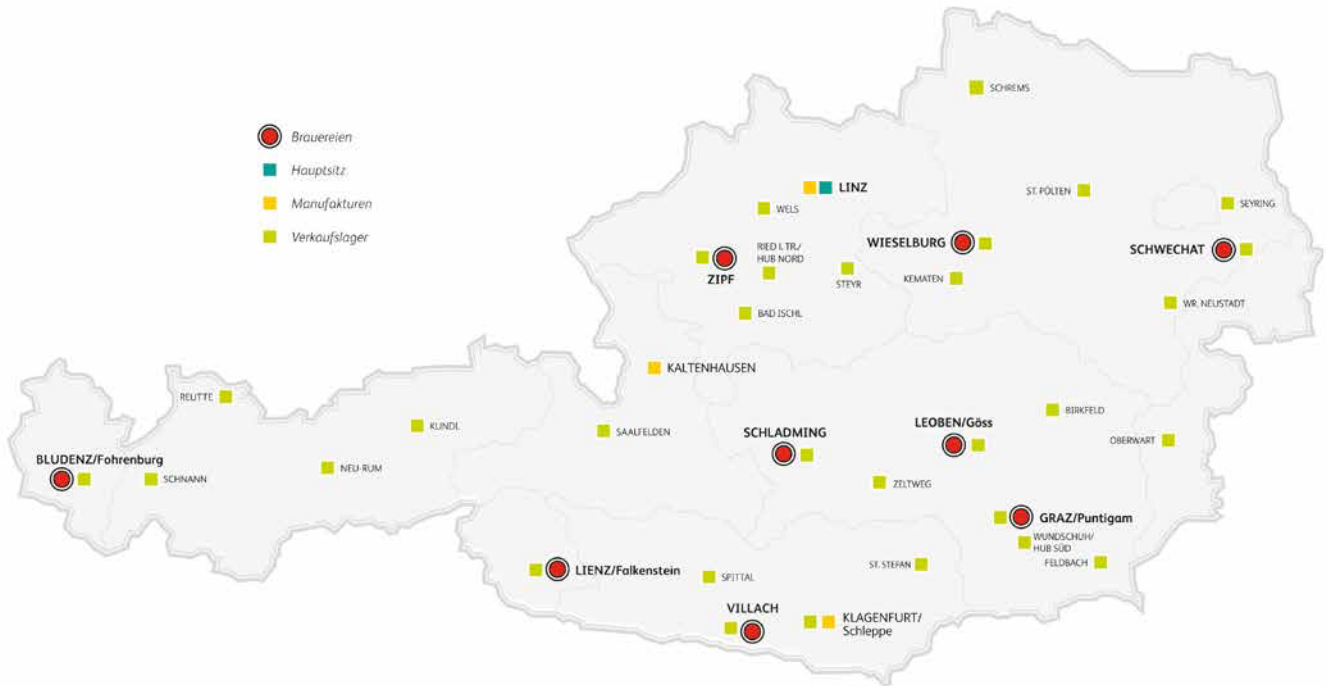




**#BIER
KULTUR**
Bericht 2023

BRAU UNION ÖSTERREICH

In ganz Österreich regional verankert



REGIONALE BRAUEREIEN DER BRAU UNION ÖSTERREICH

- Brauerei Falkenstein** Pustertaler Straße 36, 9900 Linz
- Brauerei Fohrenburg** Fohrenburgstraße 5, 6700 Bludenz
- Brauerei Göss** Brauhausgasse 1, 8700 Leoben/Göss
- Brauerei Puntigam** Triester Straße 357–359, 8055 Graz
- Brauerei Schladming** Hammerfeldweg 163, 8970 Schladming
- Brauerei Schwechat** Mautner-Markhof-Straße 11, 2320 Schwechat
- Brauerei Villach** Brauhausgasse 6, 9500 Villach
- Brauerei Wieselburg** Dr.-Beurle-Straße 1, 3250 Wieselburg
- Brauerei Zipf** Zipf 22, 4871 Zipf

SPEZIALITÄTEN-MANUFAKTUREN DER BRAU UNION ÖSTERREICH

- Brauerei Linz** Peter-Behrens-Platz 1, 4020 Linz
- Spezialitäten-Manufaktur Hofbräu Kaltenhausen** Salzburger Straße 67, 5400 Hallein
- Brauerei Schleppe** Schleppe-Platz 1, 9020 Klagenfurt

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

www.brauunion.at



Wenn's gemütlich wird, heben wir gerne ein Glas Bier.

Mit Genuss in eine vielfältige Zukunft

Trends, Expertenmeinungen und ganz viel Genuss illustrieren für die Leser, wie sich Stellenwert und Image der österreichischen **Bierkultur über die vergangenen eineinhalb Jahrzehnte** entwickelt haben – und weisen in eine vielfältige Zukunft.

Der Bierkulturbericht ist in den vergangenen Jahren zu einer **Pflichtlektüre für Entscheider** aus den Bereichen Lebensmittelhandel und Gastronomie geworden. Bierinteressierte lesen ihn ebenso wie Stakeholder aus Politik, Wirtschaft und NGOs.

Kein Wunder, denn Bier hat viele Aspekte: Es ist ein bedeutender Wirtschaftsfaktor, die Brauereien sind Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit und durch die vorwiegende Nutzung österreichischer Rohstoffe in ge-

wisser Weise auch Landschaftspfleger. Bier ist fixer Bestandteil vieler Situationen im Alltag der Österreicherinnen und Österreicher und hat für viele auch eine feste Verankerung im Jahreskreis, gehört etwa explizit zu Festen und Feiertagen wie Ostern und Weihnachten.

Daher nimmt auch der heurige 15. Bericht die Leserinnen und Leser mit auf eine genussvolle Reise durchs Bierjahr. Neben kulinarisch-bierigen Highlights über alle Jahreszeiten hinweg

gibt es punkto Bierkultur vieles zu erfahren: Von der gelungenen Bierverkostung über die Zapfkultur bis zur Wahl der passenden Gläser zu den Bierspezialitäten spannt sich hier der Bogen.

Die Basis ist – wie gewohnt – eine repräsentative Studie des market Marktforschungsinstituts, das unter anderem das bierige Konsum- und Einkaufsverhalten der Österreicher beleuchtet.

Viel Vergnügen auf der bierigen Reise!



42 Schankkultur

Immer schön cool bleiben

Wie man ein perfektes Bier zapft und was eine Python damit zu tun hat? *Helmut Paulitsch* (links) und *Sebastian Hölzl* erklären es.

8 Genuss und Vielfalt im Jahreskreis

Bierpapst *Conrad Seidl* entdeckt im Kalender viele Tage für besonderen Biergenuss.

FRÜHLING

12 Eier-Tanz in Weinzierl

Michael Böhm serviert paniertes pochirtes Ei auf Brennesselspinat, gekrönt mit Forellenkaviar, dazu gibt's Wieselburger Zwickl.

SOMMER

24 Ein Prost aufs Grillen

Am liebsten trinken wir Bier, wenn's richtig heiß hergeht, also beim Grillen. Was es dabei zu beachten gilt, haben wir im *Feuerdorf* im Wiener Prater nachgefragt. Ratschläge, die uns schmecken.

32 Die Bier-Bilanz

Was hat sich seit dem Erscheinen des ersten *Bierkulturberichts* vor fünfzehn Jahren geändert? Was bedeutet Bierkultur, und worauf dürfen wir uns in Zukunft freuen? Ein Gespräch unter Kennern.

HERBST

47 Kleine Gläserkunde

Richtig genießen: Welches Glas zu welchem Bier passt – ein Überblick von Verkostungsglas bis Tonkrügerl.

48 Wild auf Doppelmalz

Herbstzeit ist Wildzeit. Im Landhotel Forsthof im oberösterreichischen Sierning veredelt Küchenchefin *Elisabeth Klingelmair* ihren Rehbraten mit den Aromen eines Kaiser Doppelmalz.

WINTER

52 Rauch-Signale

Ein heiß glühendes Eisen in ein kühles Bier tauchen – und schon schmeckt es aufregend neu. Warum das so ist, erklären wir in unserer Geschichte über das *Bierstacheln*.

56 Auf ein Fondue im schönen Kärnten

Im Hoteldorf Schönleitn in Kärnten probieren wir ein feines Fondue und erfahren, dass es einen kleinen Trick gibt, um die *Gaumenfreuden* zu verlängern.

66 Prost! Cheers! Salud!

Bier international: Von Wien über München in die Welt – *die besten Bierfeste* rund um den Globus, von A(ustralien) bis Z(mogsala).



62 **Bier und Klima**
**Bio für Natur
 und Körper!**

„Bei einer Bierverskostung verdanken wir 70 Prozent der Gesamtwahrnehmung der Nase.“

Andreas Urban, Braumeister in der Schwechater Brauerei, Seite 18



18 **Lehrreich**

Wie man Bier verkostet

Andreas Urban (Bild), Braumeister der Schwechater Brauerei, weiß alles über Bier und erklärt, wie Sie zu Hause selbst zum Biertester werden.

Marktforschung

Das ist Ihr Bier!

Die exklusive Umfrage zum Biergenuss der Österreicherinnen und Österreicher.

- 6 **Bier hat immer Saison**
- 16 **Bierliebe & Heimatgefühl**
- 30 **Bio top!**
- 40 **Zu Gast im Wirtshaus**
- 60 **Noch eine Runde!**

Repräsentative Analyse des market Marktforschungsinstituts; befragt wurde die österreichische Bevölkerung ab 18 Jahren via Telefon- und Online-Interviews im Zeitraum von 16. Februar bis 14. März 2023. n = 2.093, Schwankungsbreite: ±2,19 Prozent.

Klima-Expertin und Bierbotschafterin **Dr. Christa Kummer** erklärt, warum Bio den Genuss erhöht und der Umwelt guttut. Und sie hält auch fest, was wir für eine bessere Welt tun könnten.



36 **Traditionsreich**

Wie Villach Kirchtag feiert

Deinem Schatz ein Herz schenken, Kirchtagssuppe essen und ein frisches Villacher genießen – ein Besuch beim größten Volksfest Österreichs.

IMPRESSUM

Medieninhaber, Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt: Brau Union Österreich AG, A-4020 Linz, Poschacherstraße 35, www.braunion.at, UID-Nr.: ATU23232106 Director Corporate Affairs & ESG Sustainability: Mag. Dr. Gabriela Maria Straka, EMBA, g.straka@braunion.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, 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.



Bier hat immer Saison

Ob im Frühling oder Sommer, im Herbst oder Winter – das Lieblingsbier schmeckt zu jeder Jahreszeit.

66%

der Österreicher genießen ihr bevorzugtes Bier unabhängig von der Jahreszeit. Bei den über 60-Jährigen sind es sogar 74 Prozent.

40%

freuen sich explizit auf die ersten warmen Tage und das Öffnen der Biergärten. Männer (45 Prozent) übrigens deutlich mehr als Frauen (36 Prozent).

50%

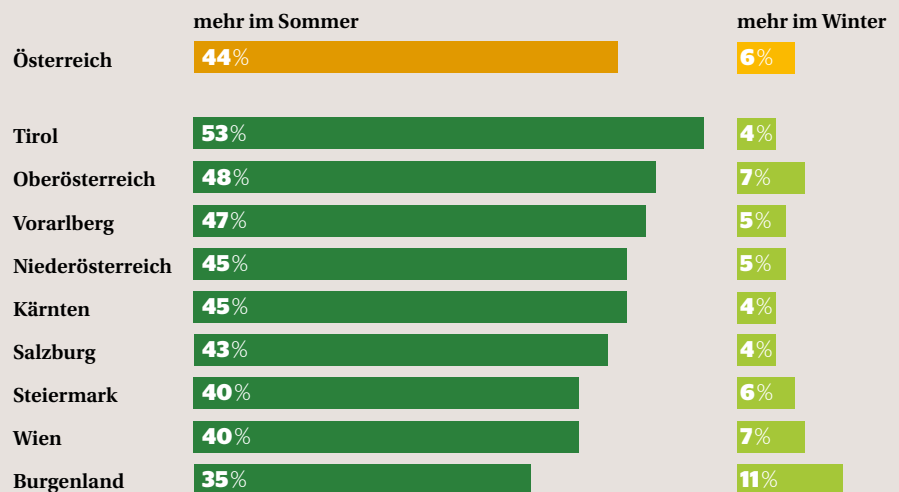
sind allerdings überzeugt, dass Bier im Sommer frischer schmeckt als im Winter. Das gilt vor allem für die Jungen (54 Prozent der 18- bis 29-Jährigen).



Sommerfrische

Wenn's heiß wird, steigt der Bierkonsum deutlich.*

*Frage: Verändert sich Ihr Bierkonsum im Verlauf der Jahreszeiten? (Angaben in Prozent)



Passt das Angebot?

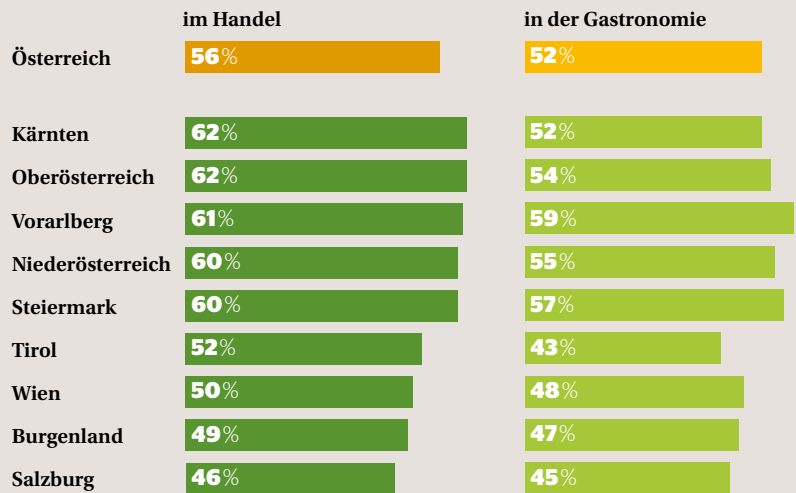
Handel und Gastronomie im Check - hier servieren wir das Maß der Zufriedenheit.*

*Frage: Wie zufrieden sind Sie mit dem Angebot an saisonalen Bieren? (Angaben in Prozent)



77%

aller, die ein Faible für saisonale Biere haben, sind mit dem Angebot im Handel zufrieden, 68 Prozent auch mit dem Angebot in der Gastronomie.



30%

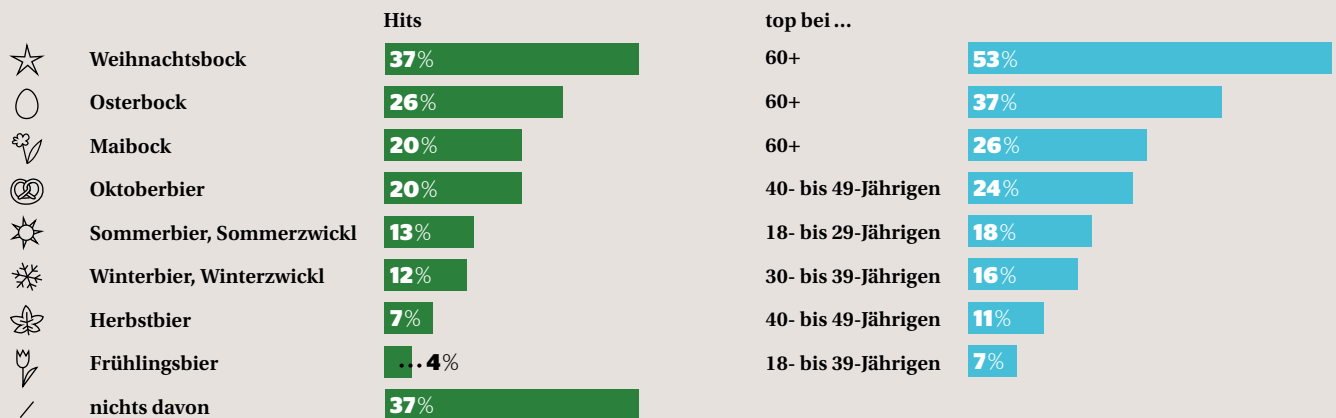
trinken im Sommer besonders gerne Radler. Wenig überraschend: Bockbiere sind mit einer Zustimmung von 15 Prozent die Winter-Favoriten.

34%

der Wiener sagen Ja zu saisonalen Bierspezialitäten. Damit liegen sie deutlich über dem Österreich-Schnitt von 26 Prozent.

Bock auf Bier

Zu Weihnachten, Ostern und im Wonnemonat Mai - das sind die beliebtesten Saison-Biere.*



*Frage: Auf welche saisonale Bierspezialitäten greifen Sie zurück? (Angaben in Prozent)

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



Genuss und Vielfalt im Jahreskreis

Conrad Seidl blättert im Kalender
und entdeckt viele Tage
für besonderen Biergenuss.

Eigentlich braucht man keinen Anlass, um Bier zu genießen. Und doch: Am Feiertag des heiligen Laurentius schmeckt es mir besonders gut. Dieser Heilige, dem zu Ehren vor den Stadtmauern des Alten Rom die eindrucksvolle Basilika San Lorenzo fuori le mura errichtet wurde, ist der Schutzpatron der Mälzer. Denn dieser Laurentius erlitt der Legende nach sein Martyrium auf einem glühenden Rost – und mit einem solchen Rost wird er auch stets abgebildet, was die Mälzer an ihre Darre erinnert hat. In frömmen Zeiten hat man ihn angerufen, dass er das Malz gut gelingen lasse, nicht zu feucht und nicht zu dunkel und schon gar nicht angebrannt. Und die in alten Mälzereien und Brauereien stets präsente Feuergefahr sollte er auch bannen.

Feuergefahr? Da war doch noch einer! In unseren Breiten zumindest wird der heilige Florian – ein im Wasser der Enns ertränkter Märtyrer, der stets mit einem Wasserbottich dargestellt wird – verehrt. Er ist Schutzpatron der Feuerwehrlente, der Rauchfangkehrer und der Bierbrauer: Auch das Wasser ist ja wesentlicher Bier-

bestandteil. Und der 4. Mai, sein Todestag, war für die Brauerzünfte unseres Landes seit dem Mittelalter der Tag der Freisprechung von Lehrlingen, der Aufnahme neuer Meister und natürlich eines feierlichen Gottesdienstes. In einigen Kirchen – etwa in Braunau und in Ried – haben die Bierbrauer dafür sogar einen eigenen Altar gestiftet. Dass nach dem Zeremoniell

Die Hälfte der Biertrinker sucht im Sommer den erfrischenden Effekt des Bieres.

auch ordentlich dem Bier zugesprochen wurde, ist selbstverständlich – womöglich mit Starkbier, dem hellen Maibock.

Apropos Bockbier: Oft wird ja gesagt, dass diese starken Biere nur etwas für die kalte Jahreszeit seien, die halt glücklicherweise mit dem Weihnachtsfest zusammenfällt, zu dem der Weihnachtsbock gebraut wird. Das gehört einmal richtig aufgedrösel: Bockbier schmeckt

immer gut – viel Alkohol geht eben mit viel Geschmack einher. Nur sollte man es nicht gegen den Durst trinken, sondern zum Genuss. Also in bescheidenen Mengen. Und das fällt an heißen Tagen eben besonders schwer. Da hat man Durst. Da will man sich erfrischen, indem man viel trinkt. Wasser wäre ideal. Aber wenn schon einmal ein Bier dasteht ...

Mir schmeckt's immer

Also dann vielleicht doch nicht ein besonders starkes Bier im Sommer? Die umfangreiche demoskopische Forschung für den Bierkulturbericht hat herausgefunden, dass die Hälfte der österreichischen Biertrinker im Sommer den erfrischenden Effekt des Bieres sucht. Tendenziell nimmt auch der Anteil jener zu, die speziell im Sommer mehr Bier konsumieren, statistisch signifikant steigt auch die Zahl der „Winterbiertrinker“, also jener, die eher im Winter als im Sommer Bier trinken. Für mich selbst kann ich das nicht nachvollziehen (mir schmeckt es ja immer), aber es ist wohl etwas dran, dass ein beachtlicher Anteil unserer Landsleute besondere, leicht trinkbare Sommerbiere

erwartet und ein mit sechs Prozent nicht unbedeutender Anteil winterlichen Biergenuss bevorzugt. Immerhin jeder neunte Biertrinker meint, dass der Genussfaktor beim Bier im Winter größer sei.

Das flüssige Brot von einst

Womit wir zurück beim Bockbier wären: Das wird ja hierzulande eben vor allem vor Weihnachten angeboten – wobei diese Phase sich weit nach vorn verschoben hat. Früher war der Bockbieranstich als „Erntedank der Brauer“ typischerweise im November. Und die hohe Zeit des Starkbieres der Advent. Aber das hat sich geändert: Oft findet man Bockbier schon im frühen Herbst angeboten, manchmal ist es zu Weihnachten schon ausgetrunken. Umgekehrt trinkt ein Viertel der Biertrinker im Advent und in der Fastenzeit wenig oder gar kein Bier – was zumindest nicht religiös zu begründen ist.

Denn: Ursprünglich wurden die starken Biere ja nicht bloß wegen des guten Geschmacks oder der berausenden Wirkung halber gebraut, sondern als „flüssiges Brot“ für die Fastenzeiten vor Weihnachten und Ostern, als man bewusst weniger gegessen (aber mehr getrunken) hat. In Bayern ist die „fünfte Jahreszeit“ immer noch die Starkbierzeit vor Ostern, rund um das Hochfest des heiligen Josef am 19. März.

In Österreich gibt es aus diesem Anlass immerhin noch den Josefbock, der etwas weniger Alkohol enthält als seine bayerischen Pendanten – und der heute kaum noch religiöse Bezüge aufweist.

Doch das gilt ja auch für das Oster- und das Weihnachtsfest, die heute überwiegend weltlichen Charakter haben. Dem Weihnachtsfest verdanken wir neben dem Weihnachtsbock (der ja eigentlich ein Adventbock ist) noch einen anderen Bierstil, der in den letzten Jahren auch in Österreich wiederentdeckt worden ist: Barley Wine. Wie der Name nahelegt, ist das ein Bier, das einen Wein ersetzen soll. Vielleicht nicht ganz so stark wie ein Wein (obwohl die 9,4 Prozent des in Kaltenhausen gebrauten Sigismund-Bieres nicht zu unterschätzen sind), aber sowohl kulinarisch als auch gesellschaftlich auf mindestens demselben Niveau.

Die Geschichte dahinter lautet etwa so: Es war in England üblich, den Geschäftspartnern zum Weihnachtsfest teure Weine zu schenken – eine Sitte, die die Brauer nicht mitmachen wollten; also haben sie als teures Geschenk eine Art „Wein“ eben aus Gerste gebraut. Sicherlich kein Bier für den Alltag, sondern eines für besondere Feste.

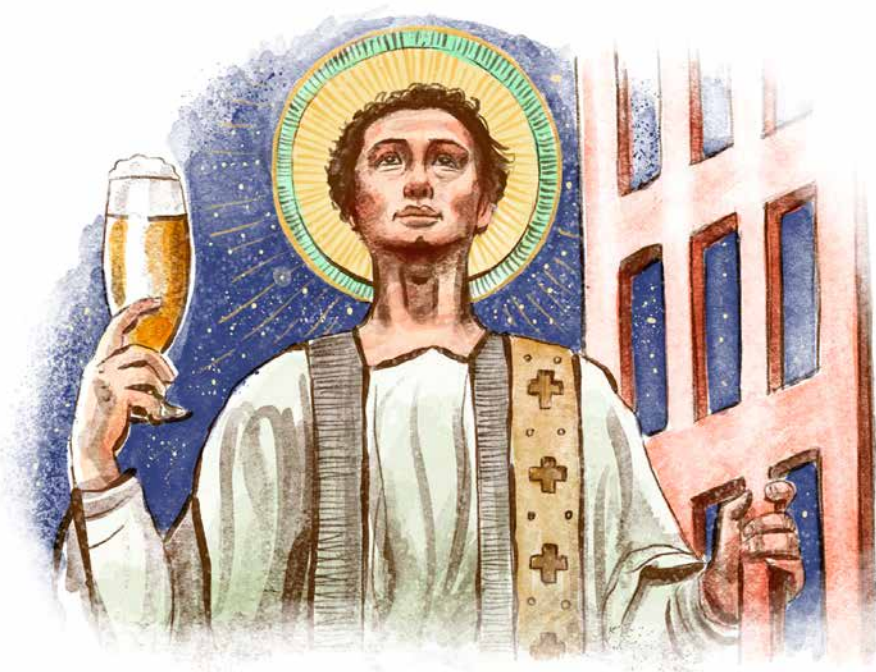
Anlässe für besondere Biere

Wären wir noch religiös, würde uns der Heiligenkalender ja etliche Anlässe für besonderen Biergenuss liefern. Von den Heiligen Drei Königen (mehr oder weniger fromme Biertrinker halten die Sitte hoch, dass man sich an diesem Tag für das neue Jahr „Stärke antrinken“ soll) über den Feiertag der heiligen Brigida am 1. Februar (sie bewahrt einen angeblich vor Kopfweh und anderen Folgen übermäßigen Biergenusses) bis hin zum Stefanitag (für den es einen eigenen Stefanibock gibt). Und dazwischen der

heilige Vitus am 15. Juni (er wird mit einem Kessel dargestellt, weshalb er in vielen Gegenden als Brauerpatron gilt), die bierwunderwirkenden Heiligen Arnulf (18. Juli) und Kolumban (23. November) und Nikolaus, den die Schweizer Brauer verehren. Nicht zu vergessen der heilige Michael – an seinem Festtag (29. September) endete das Braujahr, was in letzter Zeit wieder mit einem „Brauersilvester“ gefeiert wird.

Anlässe für besonderen Biergenuss gibt es also immer. Den Mälzerheiligen Laurentius hebe ich dennoch gern hervor, am Abend seines Festtages am 10. August gönne ich mir stets ein besonders kräftiges Bier und schaue in den Himmel: Es ist die Zeit der Perseiden, also der um diesen Tag herum vermehrt auftretenden Sternschnuppen, die auch „Tränen des Laurentius“ heißen. Sieht man eine Sternschnuppe, hat man angeblich Glück.

Und ich? Ich habe am folgenden Tag Geburtstag. ☺



**Am Festtag des heiligen Laurentius,
dem 10. August, gönne ich mir ein kräftiges
Bier und schaue in den Himmel.**





— Frühling —

Es grünt so grün

Wenn das Leben wieder prickelt, verkosten wir gebackenes Ei auf Brennesselspinat. Wir lernen, wie Bier richtig verkostet wird. Und wir erfahren, dass 88 Prozent der Österreicher überzeugt sind, dass Bier für unsere Getränkemkultur wichtig ist. Das beliebteste Bier unserer Landsleute? Ein kleiner Tipp: „Im Märzen der Bauer ...“



Eier-Tanz

In seinem Gasthaus in Weinzierl serviert **Michael Böhm** paniertes pochiertes Ei auf Brennesselspinat, gekrönt mit Forellenkaviar.



Regional auf dem Teller und im Glas. Zum leichten Frühlingsgenuss reicht Michael Böhm ein Wieselburger Zwickl vom Fass (links). Die frischen Brennesseln werden ohne Schutz gezupft. Das brennt ein bisschen, ist aber auszuhalten (oben); Dekoration im Landgasthaus.

Landgasthaus Böhm
Dorfstraße 4
Weinzierl am Riederberg
Tel.: 02271/22 40
landgasthausboehm.at



In Frühlingslaune.
Hausherr Michael Böhm
mit paniertem
pochierten Ei.

Glassen zupft Michael Böhm ein Blättchen nach dem anderen in eine große Schüssel. Das ist deshalb bemerkenswert, weil es Brennesseln sind. Wer meint, die wären bereits blanchiert, irrt. „Ein bisserl beißt es schon“, sagt er und schmunzelt. Die Brennesseln wachsen gleich ums Eck. Wenn Michael Böhm im Frühjahr auf seinem Rasenmähertraktor über die Wiese rattert, um sich zu entspannen, lässt er sie stehen. Denn sie eignen sich perfekt für einen mit Mascarpone verfeinerten Spinat, den ein paniertes pochiertes Ei und Forellenkaviar krönen – ein Gericht, mit dem sich der Frühling aufs Allerfeinste begrüßen lässt.

Ein Landgasthaus mit Tradition

Deshalb sind wir hier in Weinzierl am Riederberg in Niederösterreich, wo Michael Böhm gemeinsam mit seiner Frau Maria ein ausgezeichnetes Landgasthaus betreibt. Übernommen hat er es von seinen

Eltern. Wer es betritt, freut sich über die holzvertäfelten Wände und einen großen Spiegel, den ein Zitat des Schriftstellers Theodor Fontane zielt: „Nicht das Maß der Zeit entscheidet, wohl aber das Maß des Glücks.“

Das Eiweiß fest, der Kern noch weich – ob alles passt, ertastet Koch Michael Böhm mit Feingefühl.

In einem der Räume steht ein Wurlitzer, der offenbar vor langer, langer Zeit das letzte Mal befüllt wurde. Wir entdecken Freddy Quinns „Unter fremden Sternen“, „Die Nacht der tausend Rosen“ von den Flippers und gleich mehrere Lieder von Peter Kraus, Lolita und Roger Whittaker – es ist wie eine Zeitreise von den frühen

Fünzigerjahren bis in die schillernden Achtziger (ja, natürlich ist auch ein Abbatitel dabei).

In der Küche gießt Michael Böhm soeben heißes Wasser über die Brennesselblätter, drückt sie aus und hackt sie routiniert klein. Zuvor hat der Koch bereits die Eier pochiert, jetzt ruhen sie in kaltem Wasser.

Eier zu pochieren scheint übrigens ein Kinderspiel zu sein – wenn man Michael Böhm dabei beobachtet. Unwillkürlich bekommt man Lust darauf, es ihm gleichzutun. Wie also kann diese sensible „Eierspeis“ gelingen?

So gelingen pochierte Eier

Michael Böhm bringt Wasser in einem Topf zum Kochen, gönnt ihm eine kräftige Prise Salz und einen Schuss Essig. Das erste Ei wartet schon auf seinen großen Tanz. Michael Böhm hat es in einen Schöpflöffel geschlagen. Dazu zwei ab-



Forellenkaviar krönt das panierte pochierte Ei, das auf frischem Brennesselspinat ruht.

KRÖNUNG

Paniertes pochiertes Ei
auf Brennesselspinat
mit Forellenkaviar

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die pochierten Eier

4 Eier

1 Schuss Essig

1 EL Salz

**Mehl, Ei, Brösel für die Panade
Butterschmalz**

Für den Brennesselspinat

2 Schalotten, Olivenöl

400 g Brennesselblätter

1 Schuss weißer Balsamico

100 g Mascarpone

Salz, weißer Pfeffer

Für den Trüffelschaum

1 EL Trüffelbutter

100 ml Obers

Trüffelöl

frische Trüffel (optional)

Salz, Pfeffer



Michael Böhm vor seinem Gasthaus im niederösterreichischen Weinzierl.
Hier serviert er österreichische Klassiker, aber auch Kreationen, die nicht nur von Können, sondern auch von Humor zeugen.



Letzter Handgriff. Rund um den Brennnesselspinat wird ein feines Schäumchen kredenzt.

solut hilfreiche Profi-Tipps: Schöpflöffel in einen Flaschenhals hängen – nun hat man die Hände frei –, ein wenig Olivenöl in die Kelle geben, dann das Ei. Ist das geschehen, wird das sanft wallende Wasser „angedreht“, drei Runden mit einem breiten Kochlöffel reichen, um es in Schwung zu versetzen. Ei in die Mitte hinein, das Eiweiß erinnert unweigerlich an wirbelnde Rockschoße. Nach etwas mehr als drei Minuten tastet Michael Böhm das erste Ei mit Daumen und Zeigefinger vorsichtig ab. Alles in Ordnung, der Kern ist noch weich – perfekt pochiert: „Das braucht viel Gefühl“, sagt der Koch.

Was sonst noch auf seiner Karte steht? Klassiker wie Wiener Schnitzel vom Kalb (selbstverständlich mit Erdäpfel-Vogerlsalat), Schweinsfilet oder – wenn's Richtung Herbst geht – Eierschwammerlpasta. Über ein Gericht spricht Michael Böhm besonders gern. Er nennt es „Slow and Fast Food“ und meint damit eine Kombination aus Schnecken (aus Wien) und Hase (aus der Region): „Es hat mir

Spaß gemacht, den Begriff Slow Food, der ja wirklich in aller Munde ist, in ein Gericht zu übersetzen. Und die Wiener Schnecke war ja schon vor hundert Jahren berühmt und beliebt.“ Sagt's und blinzelt draußen vor der Tür seines Gasthauses lächelnd in die Sonne, die mit jedem Tag an Kraft gewinnt.

Wenn Michael Böhm über „Slow and Fast Food“ spricht, meint er seine Spezialität – Schnecke und Hase.

Der Brennnesselspinat ist schnell zubereitet: Schalotten in Olivenöl anschwitzen, die klein gehackten Brennnesselblätter begeben, mit weißem Balsamico und Salz abgeschmeckte Mascarpone unterheben und mit Salz und weißem

Pfeffer abschmecken. Dann müssen nur noch die pochierten Eier paniert werden – und zwar ganz wie ein Schnitzel: erst in Mehl, dann in Eiern und Bröseln wälzen, schließlich in Butterschmalz ausbacken.

Panieren wie ein Schnitzel

Der entscheidende Unterschied: Die Eier müssen beinahe wie die sprichwörtlichen „rohen Eier“ behandelt werden. Wer gar zu fest zupackt, muss fürchten, dass die Eier zerplatzen. Michael Böhm erzählt davon, dass er jetzt gern Zeit draußen im Garten verbringt, und spricht über die Kräuter, die er dort hegt und pflegt. Tatsächlich sprießt gerade alles, und wir freuen uns darauf, den Frühling bald so richtig schmecken zu können.

Gleich ist es so weit, und das Finale naht: Der Brennnesselspinat wird in eine Schüssel gefüllt, das Ei draufgesetzt, mit Kaviar gekrönt und mit Trüffelschäumchen serviert. Wir spüren ein feines Kribbeln... Das hat aber nix mit den Brennnesseln zu tun, das ist die Vorfreude. 🍷



Ja!

Wer, wann, wo – die wichtigsten Fakten zum Biergenuss.

88%

der Befragten finden, dass Bier für die österreichische Getränkemkultur wichtig ist. Besonders hoch ist die Zustimmung in Vorarlberg (94 Prozent) und Oberösterreich (90 Prozent).

59%

der befragten Österreicher trinken regelmäßig* Bier, Männer mit 74 Prozent deutlich mehr als Frauen (43 Prozent).

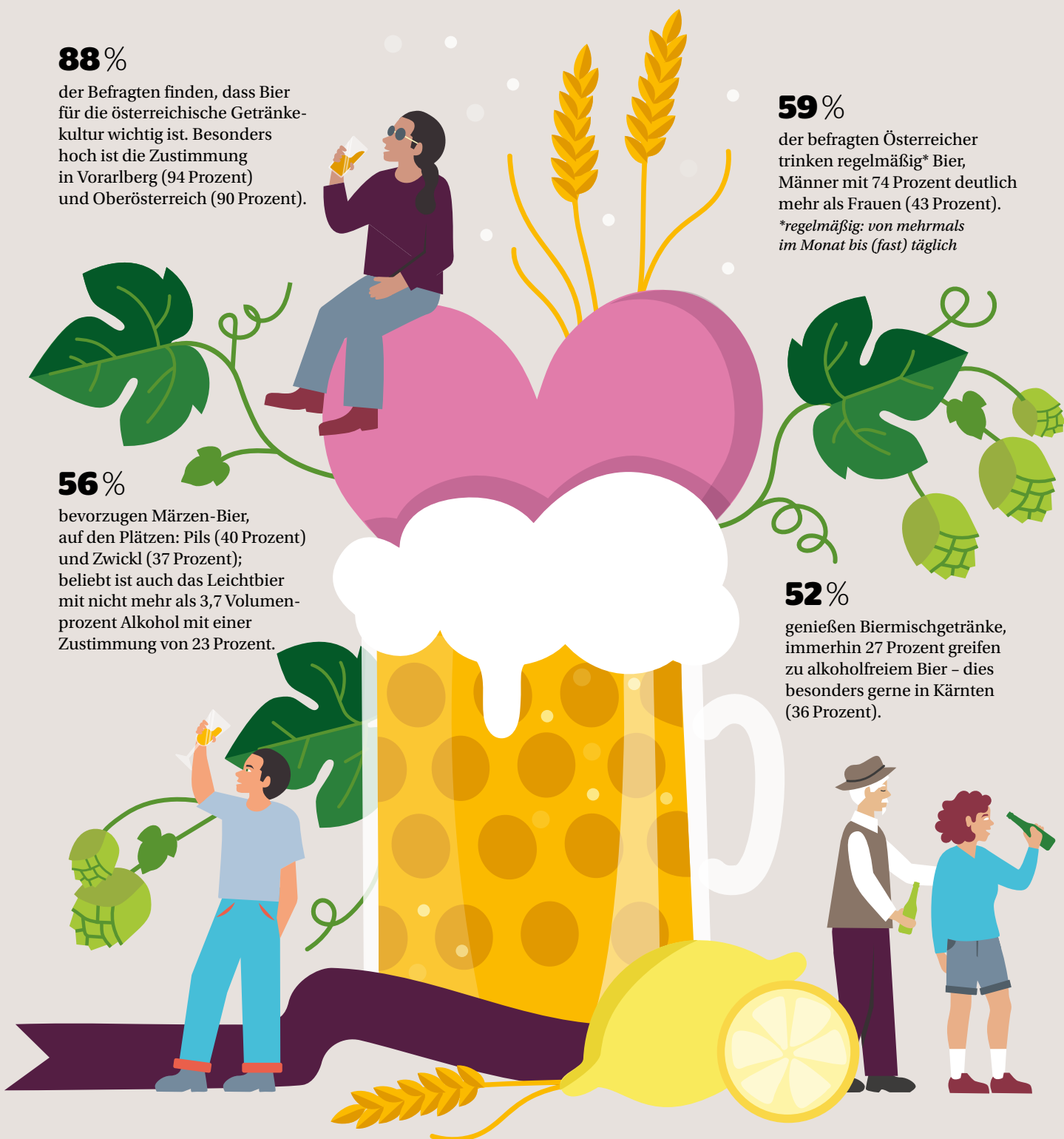
**regelmäßig: von mehrmals im Monat bis (fast) täglich*

56%

bevorzugen Märzen-Bier, auf den Plätzen: Pils (40 Prozent) und Zwickl (37 Prozent); beliebt ist auch das Leichtbier mit nicht mehr als 3,7 Volumenprozent Alkohol mit einer Zustimmung von 23 Prozent.

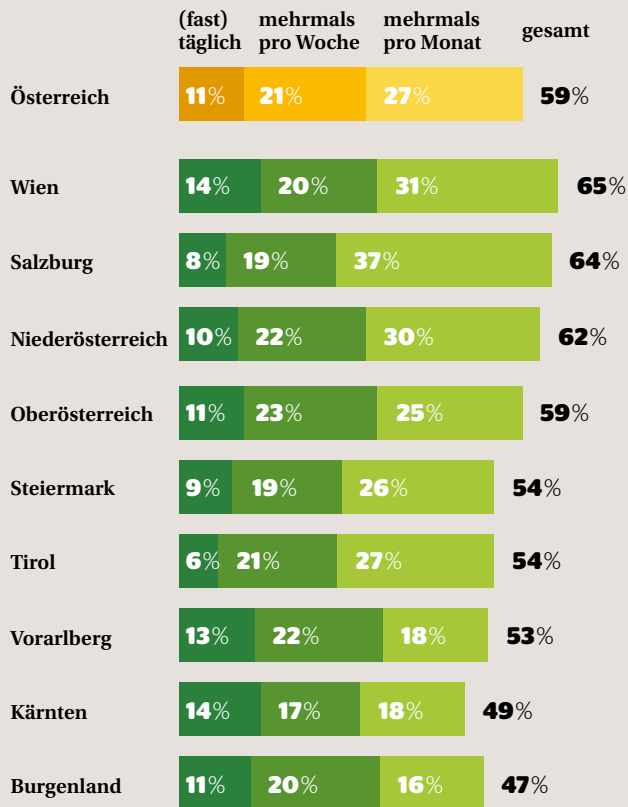
52%

genießen Biermischgetränke, immerhin 27 Prozent greifen zu alkoholfreiem Bier – dies besonders gerne in Kärnten (36 Prozent).



Bierliebe

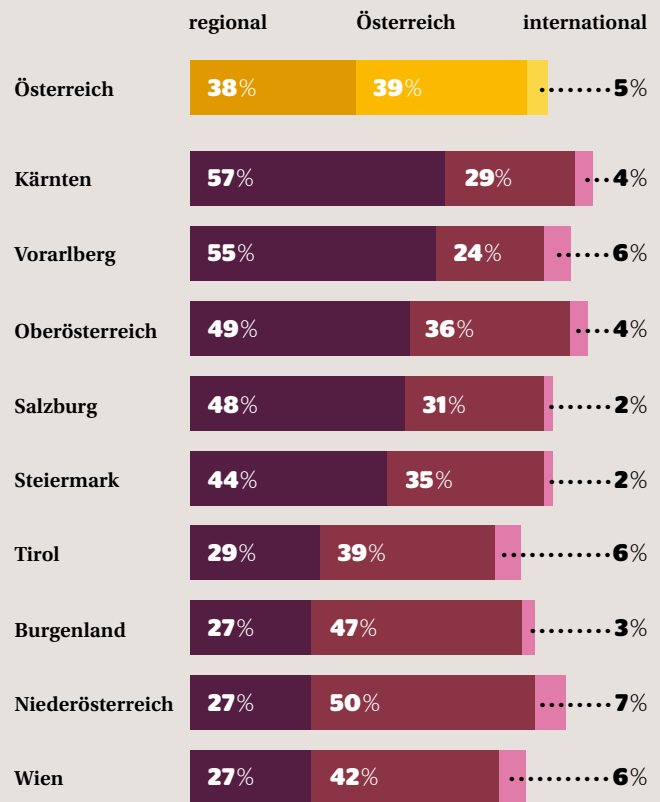
Wien ist auch die Hauptstadt der Biergenießer.*



*Frage: Wie oft trinken Sie normalerweise Bier? (Angaben in Prozent)

Heimatgefühl

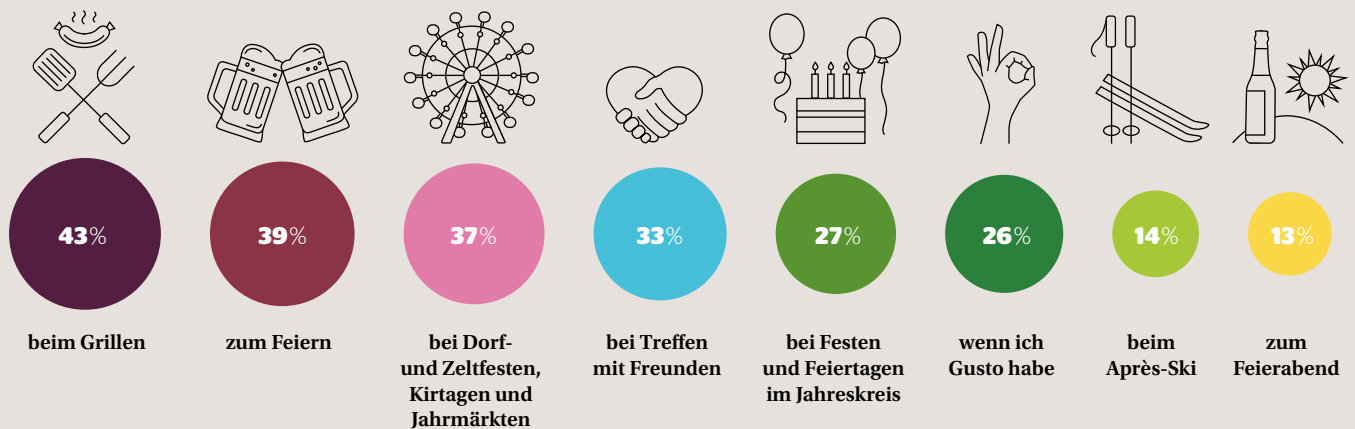
Kärntner und Vorarlberger sind besondere Bier-Patrioten.*



*Frage: Wenn Sie es sich aussuchen können – trinken Sie lieber Bier aus Ihrer näheren Region, ein Bier aus Österreich oder ein internationales Bier? (Angaben in Prozent)

Viel Vergnügen

Wann wir Bier am liebsten trinken. (Auswahl)



Fakten zur Umfrage:

Repräsentative Umfrage mit einem Sample von 2.093, durchgeführt vom market Institut.

A photograph of a middle-aged man with short, light-colored hair and glasses, smiling warmly. He is wearing a light blue patterned shirt under a dark blue V-neck sweater. He is holding a tulip-shaped beer glass filled with golden beer and a white head of foam. The background is a blurred bar or brewery setting with wooden shelves and other people in the distance.

Wie man Bier verkostet

Bierverkostung mit Andreas Urban. Worauf der Braumeister der Schwechater Brauerei schon vor dem ersten Schluck achtet, welche Rolle die Form des Glases spielt – und wie Sie zu Hause selbst zum Biertester werden.



Braumeister Andreas Urban im Brauhaus Schwechat mit einem Zwickl aus eigener Produktion: „Der erste Eindruck ist ein visueller – in diesem Fall sehe ich strohgelbe Farbe. Dann kommt der Geruch – hier treten sehr schöne Hopfennoten zum Vorschein.“



Ein Hoch auf den individuellen Geschmack. Jeder Bierliebhaber erkennt andere Nuancen.

Andreas Urban nimmt sich Zeit. Gerade hat er die strohgelbe Flüssigkeit mit einem locker kreisenden Schwung aus dem Handgelenk in Bewegung gesetzt und das Glas danach unter seine Nase geführt. Sein Blick verliert sich im Nirgendwo; der Fokus gilt den Aromen, die sich in seiner fein kalibrierten Nase ausbreiten. „Die Hopfennote kommt sehr schön zum Vorschein“, sagt er nach fünf, sechs Sekunden. Er riecht ein weiteres Mal an seinem Schwechater Zwickl. „Ich erkenne aber auch Zitrus- und Getreidenoten.“

Der Braumeister hat im urig-gemütlichen Brauhaus Schwechat elf verschiedene Bierflaschen und -dosen vor sich auf den Tisch gestellt, farblich aufsteigend vom hellgelben Reininghaus Jahrgangspils bis hin zum nachtdunklen Wieselburger Schwarzbier. Das Riechen, sagt er, ist der zweite Eindruck im Rahmen einer Verkostung. Zuvor hat ihm sein Kennerblick schon wichtige Erkenntnisse gebracht. „Vereinfacht gesagt: Je dunkler die Flüssigkeit ist – mit je höherer Temperatur das Malz also geröstet wurde –, umso aromatischer schmeckt das Bier.“ >>



Bierfächer mit Erläuterungen. Er zeigt die vielfältige Farbpalette verschiedener Bierstile vom Lager bis zum Stout und gibt Hinweise auf Aromen, Alkoholgehalt, das richtige Glas und die passende Speisenbegleitung.

DI Dr. Andreas Urban hat Lebensmittel- und Biotechnologie an der Universität für Bodenkultur (BOKU) studiert. Seine Karriere hat der Wiener 1992 bei der Brau Union Österreich als Verantwortlicher für Qualitätssicherung im Zentrallabor begonnen, seit 2001 arbeitet er in der traditionsreichen Schwechater Brauerei. Nebenbei unterrichtet der Präsident des Bundes Österreichischer Braumeister und Brauereitechniker an der BOKU „Technologie der Brauerei und Brauereibetriebskontrolle“.

Obwohl er sich beruflich intensiv mit Bier beschäftigt, freut er sich immer noch auf den ersten Schluck, sagt Andreas Urban. Bei einer Verkostung heißt dieser erste Schluck Antrunk – und auch den zelebriert er genussvoll, indem er die Flüssigkeit in seinem Mund mehrmals herumwälzt, um alle Geschmacksknospen zu benetzen.

Der weltweit anerkannte Fachmann, der beim World Beer Cup in den USA und dem European Beer Star in Deutschland in der Jury sitzt, registriert sofort gewisse Eigenschaften des Bieres: „Abgesehen von der Temperatur nehme ich den Kohlensäuregehalt wahr, ob das Bier also schal oder spritzig ist. Ich erkenne aber auch den Körper des Getränks, der von der Stärke der Stammwürze beeinflusst wird.“ Wobei dieses Gefühl für sich genommen kein aussagekräftiges Quali-

„Vereinfacht gesagt: Je dunkler die Flüssigkeit ist, umso aromatischer schmeckt das Bier.“

tätskriterium sein muss: „Bei einem Pils zum Beispiel ist Vollmundigkeit gar nicht so sehr gefragt.“

Die Bittere macht den Unterschied

Während Weintrinker ihre Kostproben wieder ausspucken, schlucken Bierverkoster ihr Getränk. Aber nicht (nur), weil es schade um das gute Bier wäre, wie Andreas Urban erklärt: „Auf der Zunge liegen zahllose Geschmacksknospen und Geschmackspapillen. Aber während wir süße, saure und salzige Geschmäcker über die gesamte Zunge verteilt erkennen können, liegt die Wahrnehmung für die Bittere konzentriert am Zungengrund im hinteren Teil des Mundes. Nur wenn wir das Bier hinunterschlucken, können wir feststellen, wie harmonisch es ausklingt.“ Diese Erklärung führt den Experten zu einer weiteren Beobachtung, die so >>



Andreas Urban gönnt seiner Nase mehrere Sekunden im Sensorikglas:
„Eine Bierverskostung ist nicht anstrengend. Aber ich muss mich konzentrieren und mir Zeit nehmen, die Eindrücke zu verarbeiten.“

„Ich denke, dass wir bei einer Bierverskostung 70 Prozent der Gesamtwahrnehmung der Nase verdanken und 30 Prozent dem Mund- und Rachenraum.“

Eine Biersommelière spuckt Kostproben nicht aus. Die Harmonie des Abgangs wird erst im Rachenraum wahrgenommen.



manchen Laien überraschen mag: „Es gibt für jeden Bierstil das passende Glas – je nachdem, welche Attribute hervorgehoben werden sollen. Ist ein Gebinde oben schlank, trifft das Bier beim Trinken weiter hinten auf der Zunge auf und betont die Bittere. Die ausladende Form des Weizenbierglases wiederum führt dazu, dass das Getränk weiter vorne im breiter geöffneten Mund auftritt und sich über die gesamte Zunge ergießt.“

Eine Frage des Stiels

Mit einer Gruppe ausgewählter Kollegen führt der Braumeister wöchentlich Verkostungen aktueller Produktionen durch. Dabei werden spezielle Sensorikgläser verwendet und mit etwa 0,1 Liter Bier befüllt: „Wichtig ist, dass ich das Glas am Stiel halten kann und die Flüssigkeit durch meine Hände nicht unnötig erwärme. Außerdem ist seine Form ein



Experten kennen mehr als 120 verschiedene Bierstile. Unsere elf verkosteten Sorten zeigen die Palette von hell bis dunkel.





Bierverkostung als gesellschaftliches Ereignis. „Über persönliche Eindrücke lässt es sich vortrefflich diskutieren. Aber keine Sorge: Jeder hat recht!“

„Man muss im Kopf Verknüpfungen zu persönlichen Erfahrungen herstellen.“

guter Kompromiss: Es ist in der Mitte breit genug, damit sich die fruchtigen Noten entfalten können, verjüngt sich nach oben hin aber und verdichtet aufsteigende Aromen.“

Anders als beim genüsslichen Feierabendbier ist der Schaum beim Verkosten nicht erwünscht, erklärt Andreas Urban: „Er fungiert als eine Art Deckel, der das Aufsteigen der Aromen behindert.“ Und die sind, um auf den Beginn der Verkostung zurückzukommen, enorm wichtig: „Ein simpler Selbstversuch zeigt Ihnen: Wenn Sie sich beim Trinken die Nase zuhalten, wird das Bier anders schmecken, als wenn Sie all die Aromen frei einatmen können. Deshalb schätze ich, dass wir bei einer Bierverkostung 70 Prozent der Gesamtwahrnehmung der Nase ver-

danken und 30 Prozent dem Mund- und Rachenraum.“

Das Erkennen von Aromen, Gerüchen und Geschmäckern kann man selbstverständlich lernen, sagt Andreas Urban. Er ist selbst Biersommelier und empfiehlt diese sechstägige Ausbildung (bierland-oesterreich.at) Brauereimitarbeitern und engagiertem Gastropersonal ebenso wie passionierten Bierliebhabern: „Man muss in seinem Kopf Verknüpfungen zu persönlichen Erfahrungen herstellen – um beschreiben zu können: Dieses Aroma erinnert mich an Banane, jenes an Johannisbeere.“

Vertrauen ins eigene Urteil

Wichtig ist aber vor allem, seinem eigenen Geschmacksurteil zu vertrauen. „Unsere Erklärungen sind vielleicht weniger blumig als jene der Weinliebhaber. Doch auch wir können leidenschaftlich diskutieren. Aber, keine Angst: Jeder Mensch hat seine ganz persönlichen Wahrnehmungen. Und deshalb gibt es bei einer Bierverkostung kein Richtig und kein Falsch.“

Zehn Tipps für eine gelungene Privatverkostung

Die Uhrzeit: Optimal ist 11 Uhr. Geschmackliche Störfaktoren wie Zahnpasta oder Morgenkaffee sind verflogen; der Mittagshunger sorgt noch nicht dafür, dass jedes Bier gut schmeckt.

Der Geruch: Neutrale Räume eignen sich besser als Küchen oder der Tisch direkt neben dem Grill mit all den ablenkenden Gerüchen.

Der Verzicht: Raucher sollten die letzte Zigarette zumindest eine halbe Stunde vor dem Verkosten ausdämpfen.

Die Hygiene: Hände vor dem Test mit neutraler, also nicht parfümierter Seife waschen.

Die Gesundheit: Verschnupfte Menschen können nicht alle Geruchsrezeptoren abrufen.

Das Gebinde: Wer kein professionelles Sensorikglas zur Hand hat, kann auch ein Weinglas verwenden. Wichtig ist, dass es einen Stiel hat, bauchig ist und sich nach oben verjüngt.

Die Menge: Für private Verkostungen empfehlen sich zu Beginn fünf verschiedene Biere. Wer danach noch motiviert ist, kann es mit fünf weiteren probieren.

Die Sauberkeit: Das Glas vor jedem neuen Bier mit klarem, kaltem Wasser ausspülen.

Die Temperatur: Während erfrischendes Bier 8 bis 10 Grad kühl sein sollte, entfalten sich die Aromen bei Verkostungen bei 12 bis 14 Grad wahrnehmbarer.

Die Neutralisierung: Zwischen jedem verkosteten Bier ein Schluck Wasser und/oder ein Bissen Semmel oder Weißbrot bringen die Geschmacksknospen wieder in die Ausgangsposition.

Wohl bekomm's!

Zuerst das Bier,
dann das Essen:
Corina, Robert,
Andrew und Isabella
bei einem Grillabend
im Prater.





— Sommer —

Ein Prost aufs Grillen!

Am liebsten trinken wir Bier, wenn's richtig heiß hergeht. Wir erkennen, dass das Bewusstsein für Bio-Bier wächst, diskutieren mit Kennern über fünfzehn Jahre Bierkulturbericht und besuchen den Kirchttag in Villach.



Im Hintergrund lassen wir die Glut hell aufstoben, vorne liegt das Fleisch bereit. Jetzt gilt es, sich in Geduld zu üben, bis die Temperatur passt.

Patrick Nebois packt mit seiner Zange ein prächtiges, zweifingerdickes Stück Fleisch und lässt es sanft auf den Rost gleiten. Das erste Zischen, das stetige Brutzeln lässt einem unwillkürlich das Wasser im Mund zusammenlaufen. Einmal schlucken und schnell eine wichtige Frage stellen: Der größte Fehler beim Grillen? Die Antwort kommt prompt. „Nicht auf seinen Instinkt zu hören“, sagt Patrick Nebois. „Grillen ist eine Urform der Essenszubereitung, das macht die Menschheit seit Jahrtausenden. Jeder kann das, man muss es sich nur einfach trauen.“

Der Mann weiß, wovon er spricht. Schließlich ist er Gründer, Geschäftsführer und Grillmeister der Feuerdörfer in Wien. Gemeinsam mit Partner Hannes

„Grillen ist eine Urform der Essenszubereitung. Wir machen das seit Jahrtausenden.“

Strobl betreibt der Betriebswirt seit sieben Jahren ein Feuerdorf am Wiener Donaukanal, seit drei Jahren gibt es auch einen Standort im Prater, plus – für Interessierte – Franchise-Optionen.

Grillen macht einfach Spaß

Jedes der beiden Feuerdörfer besteht aus Hütten, in denen über offener Flamme alles auf dem Rost landet, was Freunde unverfälschter Genüsse erfreut. Oder anders formuliert: Gegrillt wird, was gegrillt werden kann. Also praktisch alles. In den Feuerdörfern werden verschiedene Menüs angeboten: „Vindobona“ ist beispielsweise ein Würstel-Vergnügen, „Mexiko“ beinhaltet unter anderem Sousvide-Flankensteaks, Ripperln und eine scharfe Grillwurst, und die Luxusvariante „New York“ erfreut mit einem Tomahawk-Steak vom Ötscherblickschwein, „Surf & Turf“ und Hochrippe vom Rind.

Und warum grillt die Menschheit so gern, und das schon seit Jahrtausenden? „Weil’s die Leut’ zusammenbringt! Es ist einfach wunderschön, ums Feuer zu sitzen – und es macht Spaß.“ Wie zur Bestätigung dringt helles Lachen in die Hütte. Unter einer großen Kastanie sitzen Corina und Isabella, Andrew und Robert. Die vier prosten einander fröhlich zu, Gläser geklirr dringt herein, gleich wird Patrick Nebois die ersten Stücke servieren.

Beim Grillen schmeckt Bier am besten

43 Prozent der Österreicher trinken Bier am liebsten beim Grillen, ergab unsere aktuelle Bierkultur-Umfrage. Auf den Plätzen folgen „Zum Feiern“ (39 Prozent), bei Dorf- und Zeltfesten (37 Prozent), bei Treffen mit Freunden (33 Prozent) und bei Festen und wiederkehrenden Feiertagen (27 Prozent) – allesamt gesellige Anlässe, bei denen es vor allem um das Mit-einander geht, so wie beim Grillen. >>



Patrick Nebois
vor einer
der Hütten
in seinem
Feuerdorf
im Prater.



Hütte mit
Innenleben.
Hier ist Platz
für acht bis
zwölf Personen,
das Herzstück
ist der Grill.



Vorfreude.
Andrew, Corina und
Isabella stoßen
auf einen netten
Abend an.



Gut gegrillt, entspannt angerichtet. Hier sehen wir, worauf's beim Grillen ankommt: dass das Fleisch innen zartrosa ist.

Bild unten:
Unser Quartett
in der Hütte.

Patrick Nebois serviert das erste Fleisch, die Dekoration ist dezent: ein bisschen Salat, zwei kleine Paprikaschoten, ein Stückchen Maiskolben, ein Zweig Rosmarin. Jetzt heißt es zugreifen. Und unser Quartett macht das mit Begeisterung. Und diese Begeisterung hält auch an, als die ersten Bissen getan sind: „Herrlich“, sagt Isabella. „Großartig“, meint Robert. Corina und Andrew nicken nur – weil sie gerade genüsslich zubeißen.

Bier ist nur zum Durstlöschen da

Grillen kann jeder, hat Patrick Nebois gesagt, man muss sich nur trauen. Gibt es gar nichts, das zu beachten ist? Doch, gibt es. Der zweitgrößte Fehler nach dem Nicht-auf-seinen-Instinkt-Hören ist es, das Feuer mit Bier zu löschen: „Bier ist zum Trinken da“, sagt Patrick Nebois und lacht, „außerdem wirbelt man damit nur die Asche auf, und entgegen so mancher Vermutungen entstehen dabei auch keine Röstaromen.“

Woher die Idee für das Feuertorf kam

Obwohl es ein angenehm warmer Sommertag ist – also perfekt für ein abendliches Grillvergnügen im Freien –, will unser Quartett auch einen Blick in die Hütte werfen, wo Patrick Nebois das Fleisch zubereitet. Im Inneren schart man sich um einen sechseckigen Tisch, der Platz für acht bis zwölf Personen bietet. In seiner Mitte ist das Herzstück, ein sechseckiger Grill, darüber ein Abzug. „Diese Hütte ist eine Eigenkonstruktion, die mein Partner Hannes Strobl entwickelt hat. Inspiriert ist sie von finnischen Autobahnraststationen. Dort kaufst du in der einen Hütte ein Stück Fleisch und grillst es in der Hütte



„Die Hand über die Glut halten – wenn du das Gefühl hast, dass es schnell heiß wird, passt die Temperatur.“

daneben“, erklärt Patrick Nebois. „Wir haben sehr lange daran getüftelt, bis wir den Abzug richtig hingekriegt haben. Deshalb arbeiten wir auch mit gewaschenem Holz.“ Gewaschenes Holz? „Genau, das Holz kommt in eine Waschrumpel, dort löst sich die Rinde. Und damit haben wir viel, viel weniger Rauch. Schließlich ist das, was raucht, meist die Restfeuchte, die zwischen Rinde und Holz bestehen bleibt.“

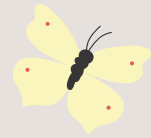
Und woran ist zu erkennen, dass das Feuer – oder besser die Glut – die richtige Temperatur hat? „Das kommt darauf an, was du grillst. Wenn du, so wie wir jetzt,

relativ dicke Fleischstücke grillst, dann brauchst du am Anfang eine große Hitze“, sagt Patrick Nebois. „Am einfachsten ist es, die Hand drüberzuhalten. Hast du das Gefühl, dass es schnell heiß wird, passt die Temperatur. Wichtig ist auch der Abstand der Glut zum Fleisch: Zehn bis fünfzehn Zentimeter sollten es schon sein. So wird die Wärme schön gleichmäßig verteilt“, sagt unser Gastgeber.

Nachsatz, und der war schon nicht anders zu erwarten: „Es gibt keine ultimativen Tipps. Wenn du es ein paarmal gemacht hast, weißt du, was dir schmeckt.“ Womit wir wieder am Anfang dieser Geschichte wären: Grillen kann jeder, man muss sich nur trauen. ☺

Feuertorf Wien, Prater
Antifaschismusplatz 2
1020 Wien
Tel.: 01/934 67 30
feuertorf.at

Bio top!



Mit jedem Jahr beliebter –
das Bewusstsein für Bio-Bier wächst.

Wertvoll

55%

Bio-Bier ist einen höheren Preis wert.

51%

Für ein Bio-Bier würde ich mehr bezahlen.

8%

Ich würde bis zu einem Fünftel drauflegen.

Ökologisch

69%

Bio-Biere werden mit Öko-Rohstoffen gebraut.

69%

Sie sind gut für die heimische Landwirtschaft.

63%

Sie brauchen eine Bestätigung, dass sie bio sind.

Köstlich

29%

Bio-Biere schmecken besser.

38%

Sie schmecken anders.

25%

Sie sind nicht so bitter.



Pioniergeist

Wo Bio-Bier gerne getrunken wird.*

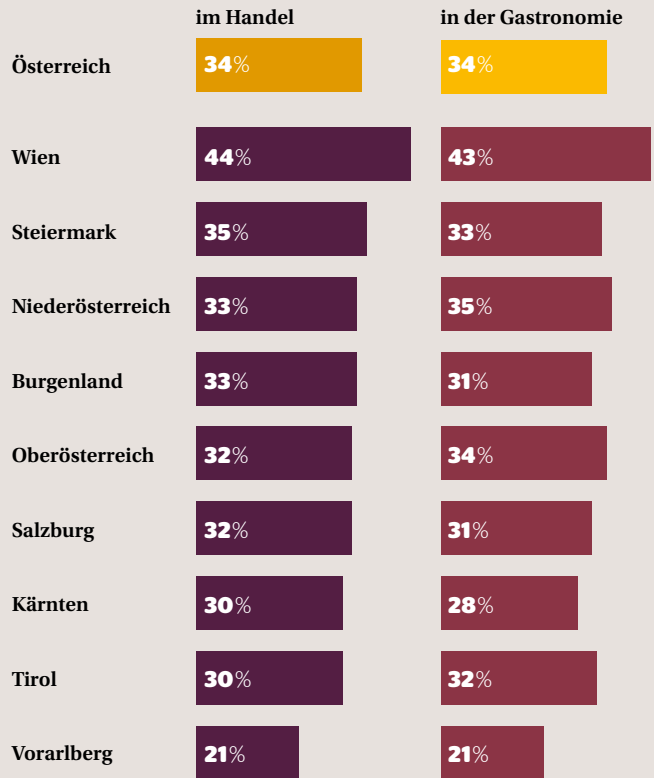


*Frage: Haben Sie schon einmal ein zertifiziertes Bio-Bier probiert?

**Vor sieben Jahren waren es nur 22 Prozent der Österreicher.

Sehnsucht

Vor allem die Wiener wünschen sich mehr Auswahl.*



*Frage: Würden Sie sich eine größere Auswahl an Bio-Bier wünschen, oder ist diese für Sie derzeit ausreichend?

57%

der Bio-Bier-Liebhaber wünschen sich eine größere Auswahl in der Gastronomie (55 Prozent eine größere Auswahl im Handel).

69%

der Frauen meinen, dass Bio-Biere einen positiven Beitrag zum Klimaschutz leisten (aber nur 60 Prozent der Männer).

34%

der 30- bis 39-Jährigen haben zumindest einmal Bio-Bier probiert (aber nur 19 Prozent der über 60-Jährigen).

ILLUSTRATION/INFOGRAFIK: CAROLIN EITEL





Die Bier-Bilanz

Was sich seit dem Erscheinen des ersten Bierkulturberichts vor fünfzehn Jahren geändert hat, was die Bierkultur ausmacht und was uns die Zukunft bringt.

Ein Gespräch mit Bierpapst **Conrad Seidl** und **Gabriela Maria Straka**,
Expertin der österreichischen Bierkultur.



Ein Prost auf fünfzehn Jahre Bierkulturbericht. Conrad Seidl und Gabriela Straka stoßen auf das Jubiläum an.

Prost! Frau Straka, Sie trinken ein Wiener Lager, Herr Seidl, Sie ein Schwechater Zwickl.

Warum haben Sie sich für diese Biere entschieden?

Straka: Als Wienerin genieße ich das Wiener Lager. Der Biertyp Wiener Lager wurde erstmals nachweislich 1841 von Anton Dreher in Wien-Schwechat gebraut. Noch bevor Carl von Linde die Kältemaschine erfunden hat, hat Dreher einen Eiskeller angelegt, in dem er sein Bier untergärig vergären konnte.

Seidl: Als Wiener bin ich auch ein Schwechater-Fan. Dieses Zwickl hat

nicht nur ein wundervolles Hopfenaroma. Wenn man es im Mund hat, genießt man ein unglaublich weiches Mundgefühl – das ist eines der besten Zwicklbiere der Welt.

Um Sie beide ein bisschen kennenzulernen: Herr Seidl, wie wird man Bierpapst? Ich nehme an, es hat kein Bier-Konklave gegeben?

Seidl: Bei einer Fernsehsendung vor über dreißig Jahren hat mich jemand als Bierpapst tituliert. „Super“, habe ich mir gedacht und die Marke sofort schützen lassen.

Frau Straka, Sie sind im Vorjahr von 350 Top-Journalisten zur besten Unternehmenssprecherin gekürt worden. Seit mehr als zehn Jahren sind Sie die Stimme der Brau Union Österreich. Wie sind Sie zum Bier gekommen?

Straka: Ich habe schon in jungen Jahren gerne Bier gekostet, anfangs vor allem den Schaum. Ich mochte das Prickeln. Bevor ich zur Brau Union Österreich gekommen bin, habe ich im Markenartikelbereich gearbeitet. Bier ist mein Lieblingsgetränk und meine Leidenschaft, daher habe ich mich zur diplomierten Biersommelière in der Fachakademie

für Brau- und Getränketechnologie Doemens in Bayern weiterqualifiziert.

Was bedeutet Ihnen Bier abseits der beruflichen Herausforderungen?

Straka: Bier ist eines der ältesten Lebensmittel und für mich auch eines der ältesten Kunstwerke der Welt. Archäologen nehmen an, dass Bier maßgeblich zur Sesshaftwerdung des Menschen beigetragen hat. Und Bierbrauen ist für mich weiblich, weil es ursprünglich von den Sumererinnen kommt, die es 10.000 bis 8.000 vor Christus entdeckt haben und Bier als flüssiges Brot für ihre gesamte Familie gebraut haben.

Das beliebteste Bier der Österreicher ist seit vielen Jahren das Märzen, gefolgt von Pils, Zwickl, Weizen und Lager. Was sagt uns das über unsere Landsleute?

Seidl (lacht): Es sagt uns, dass wir sehr konservativ sind. Das hat aber auch Vorteile. Denn der konservative Zugang führt dazu, dass wir sehr konstante Qualität haben – allerdings mit dem Nachteil, dass Innovationen nicht so gut ankommen. Wenn man aber in den Bierkulturbericht hineinschaut, stellt man fest, dass sechs Prozent der Befragten Sauerbier mögen. Legt man das auf die Gesamtbevölkerung über 18 Jahre um, dann sind das 150.000 Menschen. **Straka:** Ähnlich ist das bei Craft-Bieren, diese Biere mischen den Markt auf.

Bereits auf Platz sechs: das Leichtbier. Ist das für Sie eine Überraschung?

Straka: Für mich nicht. Der Trend geht zunehmend zu leichten Bieren – und das hat gute Gründe ... **Seidl:** Leichtbier ist in Österreich, wie im gesamten deutschen Sprachraum, zum völlig falschen Zeitpunkt mit einer völlig falschen Idee eingeführt worden. Man hat nach Amerika geschaut, wo es Leichtbier bereits gab. Allerdings nicht mit wenig Alkohol, sondern mit wenig Kalorien. Die ersten österreichischen Leichtbiere waren praktisch verdünnte Lagerbiere – überhaupt nicht zu trinken. Das ist besser geworden. Heute schätzen die Menschen Leichtbier – mit viel Geschmack, aber etwas weniger Alkohol. Ich persönlich trinke gerne englische Ales mit zwei Prozent Alkohol. Das passt

wunderbar zum Frühstück. Das sehen wir auch in der aktuellen Umfrage: ein bis zwei Prozent der Österreicher trinken zum Frühstück gerne Bier.

Eine der großen Änderungen in den vergangenen fünfzehn Jahren ist sicher die Entwicklung bei alkoholfreiem Bier.

Es ist viel besser geworden – längst lässt „alkoholfrei“ niemanden mehr mitleidig lächeln. Was ist passiert? **Straka:** Es ist deutlich besser geworden. Das hängt mit den Herstellungsverfahren zusammen, die wir weiterentwickelt haben. Alkoholfreies Bier ist gut, wenn ich den vollen Geschmack habe. Um Bier zu entalkoholisieren, gibt es mehrere Verfahren, zum Beispiel die gestoppte Gärung. Aktuell setzt man auf Dampf. Diese Dampfdestillation ist sehr beliebt. Wir haben damit in Wieselburg gestartet und so auch das erste Heineken-Bier mit 0,0 Prozent für die ganze Unternehmensgruppe mitentwickelt und produziert.

„Bier schmeckt am besten am Feierabend, wenn ich meine Freunde treffe.“

Seidl: Was in Österreich wenig bekannt ist, ist unsere hohe technologische Kompetenz. So werden etwa Heineken-Biere in Puntigam und Wieselburg nach einem strengen Lizenzverfahren in höchster Qualität heimisch gebraut. Da sind wir in Österreich viel zu wenig stolz darauf.

Wann schmeckt Ihnen Bier am besten?

Straka: Am Feierabend, wenn ich meine Freunde treffe. Zum Mittagessen trinke ich gerne alkoholfreies Bier, ein Gösser NaturGold zum Beispiel, das sowohl bierig als auch erfrischend schmeckt. **Seidl:** Man kann zu jeder Zeit Bier trinken. Nicht im Übermaß – und ganz sicher nicht, wenn man ein Auto lenkt oder ein Flugzeug pilotiert.

Tatsächlich wird Bier am liebsten dort getrunken, wo Menschen zusammenkommen, beim Grillen, beim Feiern,

bei Festen. Verraten Sie uns Ihren schönsten Bier-Moment?

Straka: Bei meiner Biersommelière-Ausbildung an der renommierten bayerischen Doemens-Akademie durfte ich Biere aus aller Welt verkosten und wurde darauf trainiert, Bierfehler zu erkennen. Das Spannendste war, dass ich alle Fehler auf Anhieb erkannt habe. Die Kollegen von der Brauakademie waren verblüfft und haben gesagt: „Das gibt es nicht.“ Das war mein erstes sensorisches Highlight und ein Bier-Momentum. **Seidl:** Ich kann mich gut an eine Wanderung erinnern, die ich in Polen gemacht habe. Nach einem eineinhalbstündigen Anstieg habe ich ein Żywiec getrunken, ein Bier aus der Heineken-Familie – ich glaube, das waren zwei Liter ... Das war wirklich gut!

Zwei sehr interessante Geschichten! Geschichten vom Bier erzählen wir seit fünfzehn Jahren im Bierkultur- >>

DIE BELIEBTESTEN BIERE

Wie gerne trinken Sie konkret einzelne Biersorten und -spezialitäten?*

Märzen.....	56 %
Pils.....	40 %
Zwickl	37 %
Weizen	33 %
Lager.....	33 %
Leichtbier	23 %
Exportbier.....	20 %
Bockbier.....	18 %
Schwarzbier	17 %
Craft-Bier.....	13 %
Sauerbier	6 %

*Prozentwert ist die Summe aus „sehr gern“ und „eher schon“.





Herr Seidl, was ist Bierkultur? „Dass man Bier nicht einfach runterkippt. Dass man bewusst sagt, Bier ist etwas Besonderes.“

bericht. Was hat sich in diesen ein- einhalb Jahrzehnten verändert?

Straka: Wir haben immer mehr Bier- sammeliers. Man kann in mehr Lokalen ein gepflegtes Bier genießen. Man legt mehr Wert auf Geschmack, auf Aromen, auf Vielfalt. Heute weiß man, dass sich die Aromen im richtigen Glas entfalten: Ein Pils wird in einem schmalen Glas, ein Bockbier in einem bauchigen Glas serviert.

Seidl: Die Leute genießen bewusster – auch Leute, die früher vielleicht nicht zum Bier gegriffen haben. Frauen sind heute viel eher geneigt, Bier zu trinken.

Was ist Bierkultur überhaupt?

Straka: Ein gepflegtes, gutes Bier. Das fängt mit der Geschichte an, führt über die Herstellungsart bis zur Präsentation beim Gast. Bierkultur ist auch Food- pairing – welche Speise zu welchem Bier passt – und das ganze Drumherum ...

Seidl: ... dass man das Bier nicht einfach runterkippt. Dieses Bewusstsein ist das Wichtigste an der Bierkultur.

Straka: Es geht um den verantwortungs- vollen Umgang mit dem Genuss.

Wir sitzen hier in Hietzing Anfang Juli – zum Glück im Schatten, der Himmel ist wolkenlos, es hat 26 Grad. Aus un- serer aktuellen Umfrage wissen wir, dass mit den Temperaturen auch der Bierkonsum steigt. Warum ist Bier ein so guter Durstlöcher? Oder bilden wir uns das nur ein?

Straka: Es ist isotonisch, vor allem in der alkoholfreien Version ist es eigentlich ein Elektrolytgetränk. Am besten schmeckt es bis 28 Grad. Bei über 30 Grad ist Was- ser der beste Durstlöcher.

Seidl: Da muss ich wirklich widerspre- chen. Ja, dass es ein Elektrolytgetränk ist, stimmt durchaus. Aber ein Bier, das Durst löscht, ist ein ganz schlechtes Bier.

Bier soll Durst nicht löschen. Es soll zum Weitertrinken anregen – nicht zur Maßlosigkeit, wohlgeremt. Natürlich ist jeder Braumeister bestrebt, ein Bier zu brauen, von dem man sagt, „Noch eines würde ich gerne trinken“.

Ich habe bis zu dieser Umfrage nicht gewusst, dass es ein Frühlingsbier gibt. Was kennzeichnet dieses Bier?

Straka: Es ist ein leichteres Bier ...

Seidl: ... und es hat in der Regel eine blumigere Hopfung mit modernen Hopfenzüchtungen wie „Mandarina Bavaria“ oder „Mosaic“, die fruchtige Töne ins Bier bringen.

Ein großer Trend: Bio-Biere. 38 Prozent der Befragten meinen, sie schmecken anders. 29 Prozent sagen, sie schme- cken besser. Ist das so etwas wie ein Placeboeffekt oder die Wahrheit? Herr Seidl, ein Prost auf Bio?

Seidl: Tatsächlich sind auch in konventio- nellen Bieren ausgezeichnete Rohstoffe. Bio ist ein Plus, das sehr viel mehr kostet in der Herstellung.

Für die Wiener ist Bio logisch, die Vor- arlberger schätzen es am wenigsten. Woher rührt dieses Ost-West-Gefälle?

Seidl: Das würde ich nicht weiter inter- pretieren. Für den Wiener, also den Städ- ter, ist Bio etwas Besonderes, für den Vorarlberger ist die ganze Landschaft rundherum bio.

69 Prozent der Frauen meinen, dass Bio-Biere einen positiven Beitrag zum Klimaschutz leisten – deutlich mehr als Männer mit 60 Prozent. Überrascht Sie das?

Seidl: Nein, Frauen sind generell viel umweltbewusster.

Straka: Ein paar Fakten: Wenn du eine Kiste Bier hernimmst, entspricht das einer Ackerfläche von sieben Quadrat- metern. Pestizide und Kunstdünger fal- len weg – das zeichnet ein Bio-Bier aus.

„Bier soll den Durst nicht löschen. Es soll zum Weitertrinken anregen – nicht zur Maßlosigkeit, wohlgeremt.“

„Mich hat der Erfolg des Radlers überrascht. Heute greifen immer mehr Bierliebhaber zu Biermischgetränken.“

Eine saubere Zapfanlage, perfekte Temperatur und eine schöne Schaumkrone – das ist uns Biertrinkern wichtig, wenn wir zum Wirt gehen. Was sollten wir noch schätzen?

Straka: Den Wirt. Denn ohne Wirt kein frisch gezapftes Bier!

All diese Daten, über die wir jetzt gesprochen haben, sind im Bierkulturbericht nachzulesen. Welches Ergebnis hat Sie in den vergangenen fünfzehn Jahren am meisten überrascht? Und warum?

Seidl: Mich hat überrascht, dass die Vielfalt nicht so angenommen wird, wie man es erwarten würde. Mit dreißig haben die meisten Menschen ihr Lieblingsbier gefunden. Die Bereitschaft, andere Angebote anzunehmen, ist gering.

Straka: Mich hat der Erfolg des Radlers

überrascht. Als ich groß geworden bin, hat es keinen Radler gegeben. Immer mehr Bierliebhaber greifen zu Biermischgetränken, heute sind sie eine akzeptierte Alternative. Positiv überrascht hat mich auch, dass null Komma null immer mehr Anklang findet.

Verraten Sie uns bitte Ihre Bier-Utopien. Werden wir im 25. Bierkulturbericht über manche aktuellen Ergebnisse staunen, schmunzeln oder vielleicht sogar den Kopf schütteln?

Straka: Wir sind in der digitalen Welt und zahlen mit Bierkronen. *(Lacht.)*

Seidl: Wenn wir uns hier die Bierkarte anschauen, wären vor fünfzehn Jahren nicht so viele Biere von kleinen Brauereien draufgestanden. Was wir sehen werden: Es wird große Brauereien geben, die die großen Themen bearbeiten,

und kleine Brauereien, die die kleinen Themen bearbeiten. Das heißt: noch mehr Vielfalt.

Straka: Genau, davon bin ich auch überzeugt – und die Biermischgetränke werden zunehmen.

Seidl: Eine Bilanz zum Schluss – es ist gelungen, dass die Menschen Bier als Teil ihres Lebens empfinden. Wichtig ist es, das Bier bewusst zu genießen.

Straka: Wenn ich schau, was die Brau Union in Österreich an Steuern zahlt, nämlich 330 Millionen Euro Jahr für Jahr, dann ist das nicht wenig. Das heißt, wir geben der Gesellschaft einiges zurück.

Letzte Frage – und hier schließt sich der Kreis: Trinken wir noch eines?

Seidl: Na, nein werden wir nicht sagen.

Straka: Zum Wohl! 🍷



Frau Straka, was sollten wir schätzen, wenn wir Bier trinken?

„Den Wirt. Denn ohne Wirt kein frisch gezapftes Bier!“



Ein Prost auf den Villacher Kirchtag!

Ein feuchtfrohliches Vergnügen. Kirchtagssuppe essen, deinem Schatz ein Herz schenken und ein frisch gezapftes Bier genießen – was beim größten Volksfest Österreichs keinesfalls verabsäumt werden darf.

Der Himmel blau, ein paar Wolken wie wunderbar weiche Wattebüschchen, die der Sonne höchstens respektvoll die Ehr erweisen – bis es beim Villacher Kirchtag schließlich doch feuchtfrohlich zuging: erstens, weil die rund 300.000 Besucher ihre gute Laune auch

dann behielten, als es in Strömen zu regnen begann, und zweitens dank der 600.000 Liter Villacher Bier, die sie genossen.

Das größte Volksfest Österreichs hat übrigens ein paar fesche Regeln, die zu kennen den Genuss garantiert erhöht, zum Beispiel: tanzen bis in die Morgenstund', eine Kirchtags-

suppe essen und ein frisch gezapftes Bier genießen.

Den Villacher Kirchtag gibt es seit 1948. Am 7. August dieses Jahres wurde die ganze Stadt zum Tanzboden, alles erstrahlte in einem Lichtermeer. Dass daraus das größte Volksfest Österreichs werden sollte, ahnte damals noch niemand.

Heute können die Organisatoren des Kirchtags auf eine lange, beeindruckende Tradition zurückblicken, die besonders deutlich wird, wenn beim großen Trachtenfestzug bis zu 50.000 Zuseher an die 4.000 Frauen und Männer in ihren wunderschönen Trachten bewundern.



Der Rathausplatz:
Hier schlägt das Herz
des Kirchtags.



Untrennbar mit dem Kirchtag verbunden:
das Hochamt in der Stadthauptpfarrkirche
St. Jakob. Stadtpfarrer Richard Pirker
zelebrierte die Messe.



**Alles gut,
das Villacher
sprudelt:** Bürger-
meister Günther
Albel (links) und
Vorstand der Ver-
einigten Kärntner
Brauereien
Thomas Santler
beim Bieranstich.
Die Villacher
Brauerei ist
exklusiver Partner
des Kirchtags.



Internationale Verbundenheit:
Eine Gruppe aus der Ukraine tanzt.



Einer der Höhepunkte:
der Trachtenumzug,
angeführt von einem
Zweispänner.



**Ohne sie ist ein
Villacher Kirchtag
undenkbar:**
Kirchtagssuppe
auf dem Weg
zu Besuchern.



FOTO: WERNER KERSCHBAUMMAYR



— Herbst —

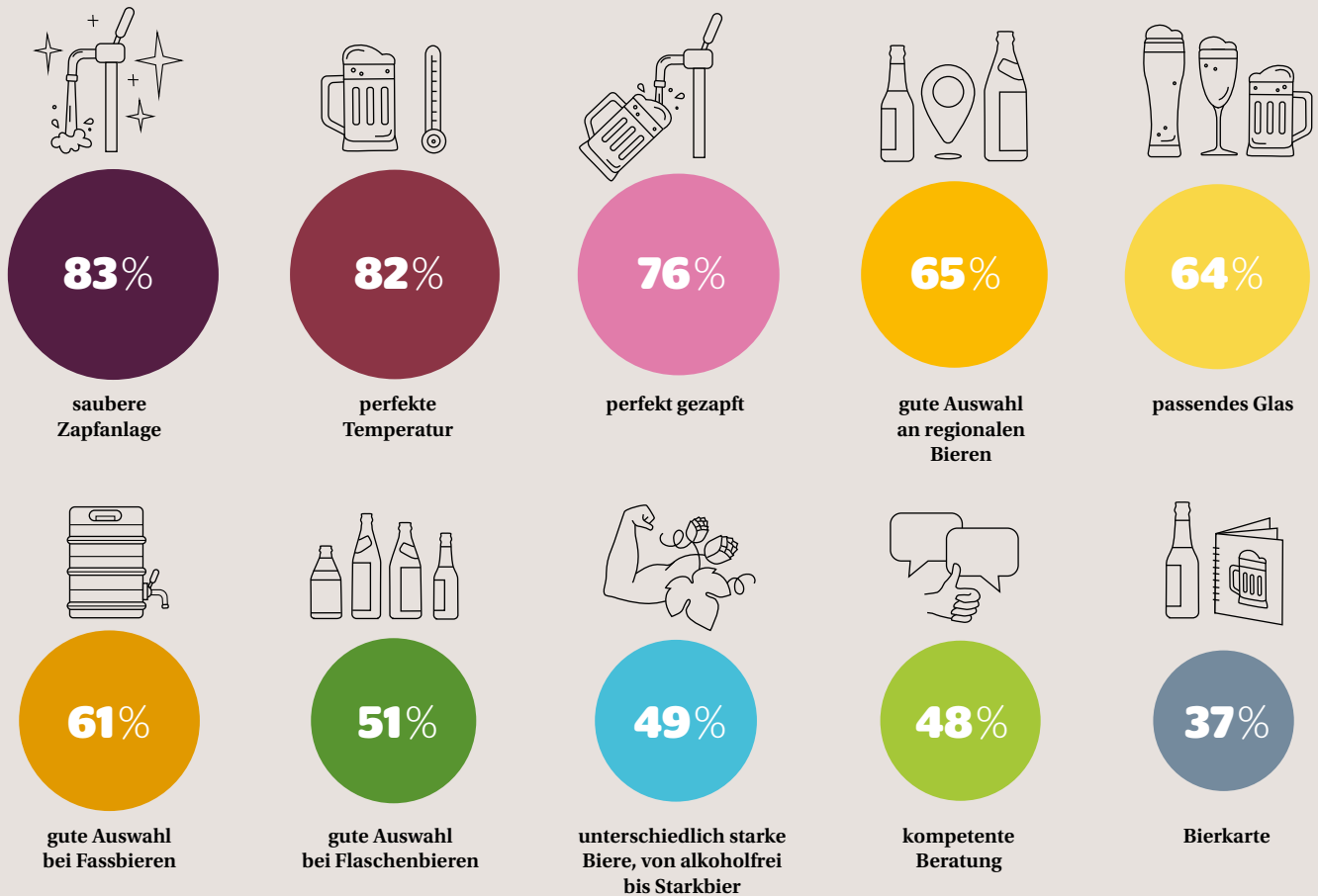
Wir sagen Danke

Wenn die Ernte gefeiert wird, achten wir darauf, was hinter der Schank geschieht. Wir essen Rehbraten mit Kraut und Knödel und erfahren, was uns im Gasthaus besonders wichtig ist, wenn wir unser Bier genießen:

Wir legen Wert auf eine saubere Zapfanlage, die perfekte Trinktemperatur und ein passendes Glas – und natürlich soll das Bier am Ende mit einer schönen Haube gekrönt sein.

Die Top 10

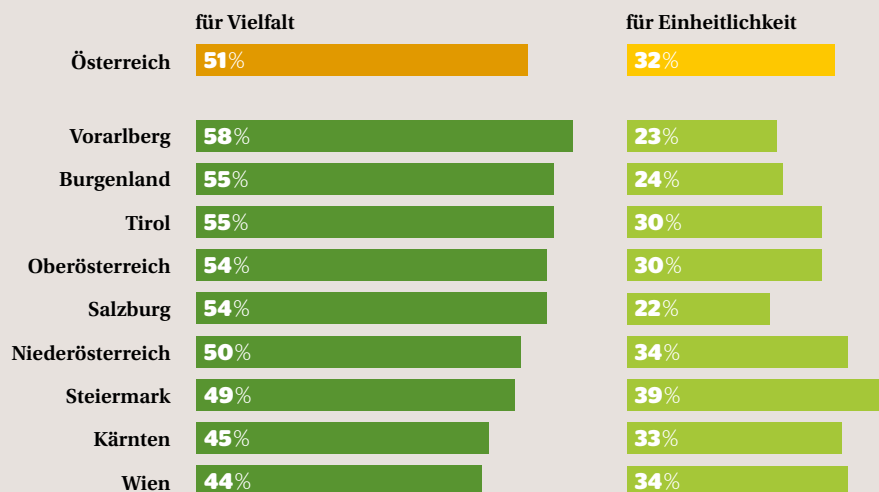
Was uns wichtig ist, wenn wir in der Gastronomie unser Bier genießen.



Ein Prost auf den Unterschied?

Wer in der Gastronomie sein Bier genießt, schätzt auch beim Glas die Vielfalt.*

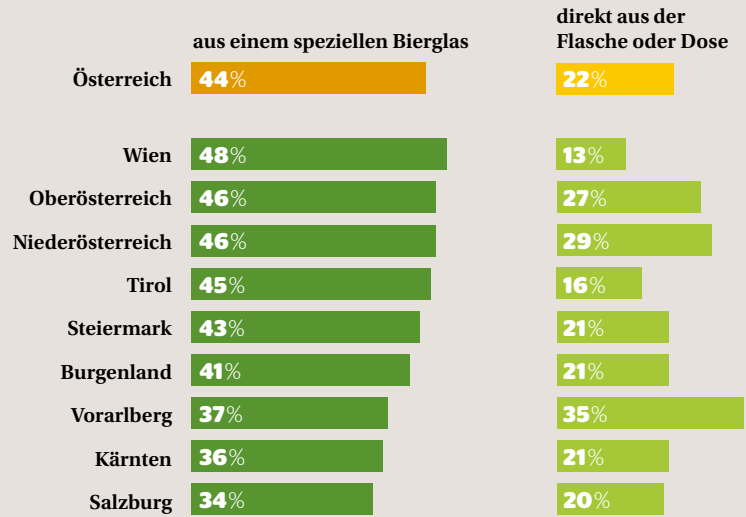
*Frage: Wenn Sie an die Gastronomie denken – ist es für Sie wichtig, dass verschiedene Biermarken in unterschiedlichen Gläsern serviert werden, oder würden Sie ein Einheitsglas für alle Biermarken bevorzugen? (Angaben in Prozent)



Durchblick?

Wiener sind daheim Glas-Fans, Vorarlberger lieben es gleichermaßen direkt.*

*Frage: Wenn Sie zu Hause Bier trinken - welche Art von Glas verwenden Sie dafür hauptsächlich? (Angaben in Prozent)



33%

der 18- bis 39-Jährigen konsumieren ihr Bier daheim am liebsten direkt aus Flasche oder Dose.

63%

der Generation 60+ genießen ihr Bier zu Hause aus einem besonderen Bierglas.

8%

der Österreicher trinken ihr Bier privat aus einem Tonkrug.



56%

der Österreicher finden es persönlich relevant, aus welchem Glas sie ihr Bier trinken.

10%

nehmen die Gläser, die sie auch für Wasser oder Saft verwenden.



Immer schön cool bleiben

Wie man ein perfektes Bier zapft –
und was eine Python damit zu tun hat.



Hier wird ein Bier sorgfältig eingeschenkt. Zuerst das Glas in einem Winkel von etwa 45 Grad halten, dann langsam in die Senkrechte bringen.

Erklärt Ihnen der Wirt Ihres Vertrauens, dass sich in seinem Gasthaus unsichtbar eine Python windet, werden Sie nach Lektüre dieser Geschichte wissend lächeln. „Ja, ja“, werden Sie sagen, „und ich danke dir dafür, lieber Wirt, denn das ist gut für mein Bier.“

Natürlich ahnen Sie längst, dass diese Python keine Schlange ist.

Was aber sonst? Es ist ein Schlauch, dick wie ein kräftiger Unterarm (oder eben *eine* Python, in der Brauerei-Fachsprache ist der Python *weiblich*), der unter einem bis zu knapp zwei Zentimeter starken Schaumstoffmantel mehrere dünne Schläuche in sich birgt.

Vom Fass zum Zapfhahn

Einer dieser Schläuche ist mit Kühlwasser gefüllt. Darin schwimmt ein weiterer, dünnerer Schlauch, durch den das Bier vom Fass bis zur Schank fließt. Das hat zwei Vorteile: Der Gerstensaft erreicht mit maximal sechs Grad Celsius den Zapfhahn, und die niedrige Temperatur verhindert eine Infektion des Bieres mit schädlichen Keimen. Die Anzahl der Schläuche pro Python ist unterschiedlich. Für jede Biersorte gibt es einen Durchlauf. Also: mehr Biere, mehr Schläuche. Im Bauch der Python können auch Sodawasser, alkoholfreie Getränke oder Hochprozentiges zu ihren Zapfhähnen geleitet werden. >>



Dipl.-Ing. Helmut Paulitsch
ist Leiter der Schanktechnik
bei der Brau Union Österreich und
bei Heineken International
Chair of the Region Europe Draught
Beer Technical Group.



1



2



3

1 Der Zapfhahn wird mit einer Spritze gereinigt. 2 Bevor Bier ins Glas fließt, dieses unbedingt kalt ausspülen.
3 Drei Python-Modelle, durch die das Bier vom Fass zur Schank gelangt.

Ausgedacht hat sich dieses System, CoolFlow Technology genannt, Dipl.-Ing. Helmut Paulitsch mit Ing. Alfred Donabauer und Peter Wigmann. Paulitsch hat ein Faible für besondere Reisen (zuletzt per Dreimaster in die Antarktis). Seine Funktion bei der Brau Union Österreich: Leitung Schanktechnik. „Ich bin seit 36 Jahren im Bierbusiness. Irgendwann habe ich festgestellt, dass es in der Schanktechnik wenig Grundlagenforschung gibt.“

Kühl, sauber und frisch ins Glas

Seine, wie er selbst sagt, schnelle, logische und vorerst anscheinend wenig überraschende Erkenntnis: „Bier muss so kalt wie möglich gelagert werden. Sobald du einen Hotspot hast, wird es problematisch.“ Das heißt: „Wird Bier zu warm und gibt es Bereiche, in denen der Gerstensaft nicht fließt, also sogenannte ‚Toträume‘, können Keime wachsen.“ Im schlimmsten Fall erreichen sie das Fass,

infizieren das Bier und machen es krank, also ungenießbar. Gefahr für Menschen besteht nicht.

Die logische Konsequenz dieser Erkenntnis: „Wir mussten etwas entwickeln, was vom Zapfkopf – mit dem die Leitung ans Fass angeschlossen wird – bis

„Das Fass sollte einen Tag stehen, damit sich das Bier beruhigen kann.“

zur Tülle am Zapfhahn für eine durchgängige Kühlung bis maximal sechs Grad sorgt.“ Gedacht, getan: „Mit dem Schlauch-im-Schlauch-System – inklusive Vor- und Rücklauf des Kühlwassers – wird das Bier gekühlt, ebenso Zapfkopf und Zapfhahn. Letzterer ist übrigens

ein Heineken-Patent.“ Dank dieser nun lückenlosen Kühlkette wird das Risiko einer Infektion und des damit einhergehenden Geschmacksverlusts drastisch gesenkt.

Chronologie perfekter Schankkultur

Beginnen wir ganz von vorn – das ist der Tag, an dem das Bier geliefert wird. „Idealerweise sollte das Fass einen Tag lang stehen“, sagt Helmut Paulitsch, „damit sich das Bier beruhigen kann.“ Dann wird das Fass per Zapfkopf an die Python angeschlossen. Fördergas – beispielsweise Kohlendioxid – presst den Gerstensaft durch die Leitung. Ist der Kühlraum weiter als einen Meter entfernt, wird eine Python mitsamt Kühlsystem benötigt, denn – noch einmal zur Erinnerung – der größte Feind eines jeden guten Bieres ist die Wärme.

Die Temperatur lässt sich regeln. Mehr als sechs Grad sollten es nie >>



Sebastian Hölzl, MA, ist Head of Business Controlling bei der Brau Union Österreich. Er ist designierter Nachfolger von Dipl.-Ing. Helmut Paulitsch, dessen Agenden er mit Jahresbeginn 2024 übernehmen wird.

Wie man ein Bier richtig (und praxisgerecht) zapft

Sebastian Hölzl von der Brau Union Österreich erklärt, worauf man beim Zapfen eines Bieres achten muss.

1. Ein frisch gewaschenes Glas – passend zum Bier – kalt ausspülen und abtropfen lassen.
2. Das Glas in einem Winkel von ca. 45 Grad halten.
3. Zapfhahn mit einer flüssigen Bewegung in einem Zug öffnen. Darauf achten, dass der Zapfhahn nicht im Bier versinkt.
4. Glas bis zu einem Drittel füllen. Abstellen und warten, bis der Schaum eine kompakte Form angenommen hat. Der Schaum hält dann seine Form und sinkt kaum mehr ab.
5. Glas auffüllen, wieder absetzen und warten, bis sich der Schaum erneut gesetzt hat.
6. Das senkrecht stehende Glas mit der finalen Haube krönen. Das hat nicht nur optische Gründe: Kompakter Schaum bewahrt die Kohlensäure und konzentriert die Bitterstoffe, das heißt, er birgt die Essenz des Bieres.
7. Bier servieren: mit dem passenden Untersetzer, das Marken-Logo zeigt zum Kunden.

Der gesamte Vorgang kann bis zu drei Minuten dauern!

Sind besonders viele Biere einzuschenken, weil der Andrang groß ist, ist nach dem fünften Schritt Schluss: „Das ist absolut praxisgerecht“, sagt Sebastian Hölzl.

Wird das Bier aus einer Flasche eingeschenkt, funktioniert es ähnlich. Bevor die letzte Haube gesetzt wird, die Bierflasche kreisförmig bewegen: „So werden die Bitterstoffe aufgeschüttelt, und der Schaum wird gefestigt.“



Sebastian Hölzl und Helmut Paulitsch in trauter Einigkeit.
Die beiden Experten wissen, dass es beim Bier auf jedes Detail ankommt.

sein. Manche bevorzugen es kühler, einem Lagerbier stehen auch nur drei bis vier Grad recht gut.

Und schon sind wir mit der Python bei der Schank angelangt. Die österreichische Schankanlagenverordnung schreibt eine vierteljährliche Reinigung der gesamten Anlage vor. Wird die CoolFlow Technology eingesetzt, reichen zwei Reinigungen pro Jahr.

Professionelle Reinigung der Anlage ...

Bei der Brau Union Österreich erfolgt die Reinigung durch darauf spezialisierte Partnerfirmen. Dabei zapft der Reinigungstechniker zuerst einmal ab, das heißt, er trennt die Verbindung von Fass und Python und spült die Anlage mit Wasser aus einem Container durch. Danach werden die Leitungen mit einem Spezialmittel erneut gespült. Dieses Reinigungsmittel enthält einen Farbindikator. Solange das Mittel grün ist, ist die Anlage schmutzig,

wird es violett, ist alles sauber. Schließlich werden Zapfkopf und Zapfhahn auseinandergenommen, gebürstet, gespült, wieder zusammengebaut und noch einmal gespült. Erst dann zapft der Techniker ein erstes Bier, riecht daran und kostet es.


„Gibt es Bereiche, in denen der Gerstensaft nicht fließt, kann es passieren, dass Keime sprießen.“

Alles andere ist Aufgabe des Gastwirts. Und das hat jetzt rein gar nichts mit der Python zu tun, sondern mit sorgfältigen Hygienemaßnahmen. Bei jedem Umzapfen – also dem Anschließen eines neuen Fasses – soll der Zapfkopf mit reinem Alkohol gereinigt werden. Sollte er dabei

aus Unachtsamkeit auf dem Boden landen, muss er natürlich noch einmal gesäubert werden.

... und die tägliche liebevolle Pflege

Je öfter der Zapfhahn gereinigt wird, desto besser. Einmal täglich muss der Zapfhahn jedoch auf jeden Fall gereinigt werden, und zwar, ebenso wie der Zapfkopf, mit Alkohol. Tülle abschrauben, säubern, den Hahn mit einer Reinigungsspritze händisch spülen. Außerdem gilt es, die Tropftasse sauber zu halten und die Schank regelmäßig zu wischen – am besten mit Einwegtüchern.

Und dann steht einem gepflegten Biergenuss nichts mehr im Wege. Sie sollten darauf achten, dass der Wirt Ihres Vertrauens beim Einschenken den Zapfhahn nicht im Schaum versenkt. Denn auch dabei können sich Keime bilden. Und die kann selbst die coole Python nicht verhindern. 

Kleine Gläserkunde

Sechs auf einen Blick. Wir beginnen mit einem Verkostungsglas und enden bei einem Krügerl aus Ton.



Ja, wir sind es gewohnt, ein Seidl oder ein Krügerl zu bestellen, aber tatsächlich hat auch die Form eines Bierglases entscheidende Auswirkungen darauf, wie die unterschiedlichen Sorten wahrgenommen werden. Ziel ist, dass jedes Bier in „seinem“ Glas landet, um ein perfektes Geschmackserlebnis zu garantieren. Was die einzelnen Formen ausmacht, erklären wir an einer Auswahl ganz unterschiedlicher Glastypen.

1 Verkostungsglas

Dieses kleinste aller Biergläser kommt dann zum Einsatz, wenn Biere verkostet werden – wenn also Aromen und Geschmack mit besonderer Hingabe geprüft sein wollen. Hier kommt es nicht

auf die Menge an – das Gläschen fasst 0,125 Liter, also ein Achterl –, sondern darauf, dass Farbe und Geschmack optimal zur Geltung kommen. Dafür sorgt nicht zuletzt die schmale Öffnung.

2 Pilstulpe

Ein Glas, das Weingläsern nachempfunden ist. Gedacht ist es für Biere wie das Reininghaus Jahrgangspils, bei dem die Einflüsse, die es geprägt haben, besonders deutlich werden. Tatsächlich werden für dieses Bier ausschließlich Jahrgangshopfen und Jahrgangserste verwendet. Der geringe Durchmesser bringt die helle Farbe schön zur Geltung. Die schmale Öffnung sorgt dafür, dass das Bier im hinteren Bereich des Mundes landet, wo die

pilstypische Hopfenbittere geschmeckt wird.

3 Pokal oder Becher

Die Klassiker unter den Glasformen eignen sich für die liebsten Biere der Österreicher – so glänzt etwa das Gösser Märzen aus dem Gösser Adula Glas – hier als 0,33-Liter-Glas zu sehen (gibt's auch in einer 0,5-Liter-Variante).

4 Weißbierglas

Das Weißbierglas ist im Bodenbereich dünner, damit es die Aromen hält. Dazu dient auch die Bombierung, die leichte Wölbung, die – ähnlich wie bei den anderen Gläsern – nach oben hin wieder schmaler wird, um den Geschmack

zu wahren. Angestoßen wird mit einem Weizen übrigens am Glasboden.

5 Augenkanne

Dieses Bierglas weckt unwillkürlich den Wunsch, kräftig anzustoßen! Und da das Glas deutlich dicker ist als z. B. bei einer Tulpe oder einem Pokal ist das auch kein Problem.

6 Tonkrügerl

Ein Stück Bierkultur, das in klassischen Gast- und Brauhäusern gute Figur macht. Erlaubt ähnlich wie die Augenkanne ein kräftiges Prost und hält das Bier besonders kühl. **Plus:** Das Tonkrügerl fördert (und fordert) das Vertrauen zwischen Wirt und Gast – denn eine Sichtkontrolle, ob sauber eingeschenkt wurde, ist hier nicht möglich.



— ✂ —

Wild auf Doppelmalz

Herbstzeit ist Wildzeit. Im Landhotel Forsthof im oberösterreichischen Sierning veredelt Küchenchefin **Elisabeth Klingelmair** ihren Rehbraten mit den Aromen des Kaiser Doppelmalz zu einem harmonischen Fest für Gaumen, Auge und Nase.

Das Bier zum Braten.

Das Kaiser Doppelmalz ist malzig mit schlanker Struktur. Das rotbraune Bier mit 12,8 °P Stammwürze und 4,7 Vol.-% Alkohol wirkt am Gaumen süßlich und spritzig, der Nachtrunk ist hopfig.



So sieht's im Forstthof aus. Eine der gemütlichen Gaststuben (oben); Küchenchefin Elisabeth Klingelmair am Herd, wo das Röstgemüse köchelt und ein Schluck Doppelmalz die Schmorzwiebeln für den warmen Krautsalat veredelt.

Es dauert nur wenige Momente, bis sich der Duft von geschmortem Gemüse – Sellerie, Karotte, Lauch und Zwiebel – mit den Röstaromen des zuvor in der gleichen Pfanne kurz angebratenen Rehschlegels vermischt und die Küche mit herbstlicher Harmonie erfüllt. „Ich liebe diesen Geruch, in dem ich auch den Thymian und den Majoran erkenne, mit denen ich das Fleisch gewürzt habe“, sagt Elisabeth Klingelmair, Chefköchin des Forstthofs im oberösterreichischen Sierning. „Ich esse es selbst sehr gern. Deshalb ist Wild zu kochen das Allerschönste für mich.“

Die 36-jährige Köchin gibt dem grob geschnittenen Bio-Gemüse zehn Minuten Zeit, im Rapsöl schön braun zu werden, ehe sie einen Löffel Tomatenmark hinzufügt, danach mit Rotwein ablöscht und mit einem Liter Wildjus bei mittlerer Hitze noch einmal kurz aufkochen lässt. Diesen Jus, in kaltem Zustand eine geleeartige Masse, hatte sie in den Tagen zuvor selbst vorbereitet: „Dafür werden

Knochen und Randstücke von Wildfleisch mit Schmor Gemüse 24 Stunden lang geköchelt, bis sich 30 Liter Flüssigkeit auf 10 Liter eindicken. Dieser Fond verleiht dem Saft nicht nur sehr viel Geschmack, sondern auch seine edle dunkle Farbe.“

„Ich esse es selbst sehr gern. Wild kochen ist das Allerschönste für mich.“

Qualität am Teller

Elisabeth Klingelmair, von Kolleginnen und Kollegen nur Lisi genannt, stammt aus der Nachbargemeinde Schiedlberg und arbeitet seit siebzehn Jahren im Landhotel Forstthof, seit drei Jahren als Küchenchefin. Das Vier-Sterne-Haus bietet in seinen verschiedenen Stuben und Gasträumen Platz für 160 Menschen, im

komfortablen Garten finden bei Schönwetter weitere 120 Besucher Platz. Wild, sagt sie, kommt hier traditionell sehr gut an: „Wir beziehen Reh, Hirsch und Wildschwein von einem Fleischhauer, der selbst Jäger in einem großen Revier im Ennstal ist. Eine bessere Qualität werden wir kaum irgendwo finden können.“

Mit 250 Gramm Fleisch (im Rohzustand) rechnet Elisabeth Klingelmair pro Person. Für den Rehbraten verwendet sie den ausgelösten Schlegel, also jenes Stück vom Oberschenkel, das auch Keule oder – wie hier im Traunviertel – Schlögel genannt wird: „Für ein Wildragout kann ich die Schulter nehmen. Aber für den Braten brauche ich ein mageres Stück Fleisch, das im Rohr richtig schön weich wird.“

Spontaneität, keine Speisekarte

Die Küche des Forstthofs ist weit über die Grenzen der Zehntausend-Einwohner-Gemeinde Sierning bekannt für ihre Spontaneität – weshalb zum Beispiel auf der Homepage keine Speisekarte >>



Hier wird der Rehbraten angeschnitten. Und ja, wir gestehen, uns läuft das Wasser im Mund zusammen.

angeführt wird, wie Besitzer Reinhold Baumschlager gern bestätigt: „Wir setzen auf regionale und saisonale Spezialitäten und arbeiten eng mit lokalen Produzenten und Lieferanten zusammen. Wir kaufen lieber kleinere Mengen von frischen Waren ein. Und wenn unser Fleischhauer zum Beispiel gerade keine Sau geschlachtet hat, dann gibt es am Sonntag eben keinen Schweinsbraten.“

Daher bereitet es Küchenchefin Elisabeth Klingelmair auch kein Kopfzerbrechen, wenn sie ihr traditionelles Rehbratenrezept einmal vorsichtig adaptieren muss: „Normalerweise gibt es dazu ein Rotkraut, aber heute habe ich keines im Haus. Also gibt es als Beilage neben dem Semmelknödel einen frischen Krautsalat.“

Wo einst die Förster wohnten

Das Landhotel Forstthof hat eine lange Tradition. Der älteste Trakt des immer weiter um- und ausgebauten Vierkant-hofs, nämlich der heutige Eingangsbereich, geht wohl auf das 14. Jahrhundert

zurück, erzählt Reinhold Baumschlager: „Ursprünglich war das Gebäude ein Wirtschaftshof des Stiftes Kremsmünster. Der Name geht darauf zurück, dass hier früher Wald- und Forstarbeiter einquartiert waren.“

Seit 1827 befindet sich der Forstthof im Besitz seiner Familie; Reinhold Baumschlager führt den Betrieb bereits in siebenter Generation: „Ich erinnere mich, dass früher nur die alte Gaststube für Besucher geöffnet war. Außerdem hatten die Großeltern einen Tisch in der Küche stehen, an dem die Stammgäste am liebsten gesessen sind. Weil es dort einfach am gemütlichsten war.“

Er selbst hatte ursprünglich andere Pläne, sagt der heute 54-jährige Gastronom, der „natürlich auch selbst Jäger“ ist: „Ich wollte auf der HTL im benachbarten Steyr unbedingt einen technischen Beruf erlernen, aber dann musste ich diese Idee leider doch recht bald wegen Erfolglosigkeit aufgeben. Der Grund dafür ist schnell erklärt: Ich habe nämlich

REHBRATEN

mit Semmelknödel
und Krautsalat

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: ca. 2½ Stunden
(plus Vorbereitung am Vortag
und in der Früh)

Für den Braten

1 kg Rehschlegel
2 TL Salz
1 TL Thymian
1 TL Majoran
½ Sellerieknolle
1 Lauchstange
2 Karotten
2 Zwiebeln
1 TL Tomatenmark
¼ l Rotwein
1 l Wildjus
2–3 EL dunkle Roux („eine Art
fertiges Mehlgemacht!“)
½ l Bier
Rapsöl

Für den Salat

800 g Weißkraut
2 EL Butterschmalz
1 Zwiebel
¼ l Bier
2 EL Zucker
1 EL Kümmel
Tafelessig
Salz
Pfeffer

Für die Knödel

250 g Knödelbrot
¼ l Milch
2 Eier
½ Zwiebel
1 EL Mehl
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Petersilie (frisch gehackt)



Forsthof-Inhaber Reinhard Baumschlager in seinem Landhotel.
Auf einen Schluck vom kleinen Bier freut er sich schon sehr.

schon während der Schulzeit begonnen, nächstens bei Freunden an der Bar auszuhalten.“

Zurück zu den Wurzeln

Über den Umweg einer soliden Ausbildung in der Salzburger Tourismusschule Klessheim und Stationen unter anderem im Arlberg Hospiz Hotel und im Münchner Königshof fand er im Jahr 2000 zurück zu seinen Wurzeln und modernisierte und vergrößerte den Forsthof sukzessive. „Mein Vater war eher Landwirt als Gastwirt. Wenn das Korn auf den Feldern so weit war, ist er am Mährescher gegessen, und irgendwer anderer musste sich um das Lokal kümmern.“

Heute kümmert sich Elisabeth Klingelmair mit zwei Kollegen und zwei Lehrlingen um das leibliche Wohl der Gäste. Die Semmelknödel, die im Salzwasser köcheln, hat sie schon am Morgen vorgeformt; den Krautsalat bereitet sie frisch mit Butterschmalz, klein geschnittenen Zwiebeln, Zucker und Kümmel zu.

Während das Kraut im Topf vor sich hin kocht, holt sie den Rehbraten nach ein- einhalb Stunden aus dem 150 Grad heißen Rohr. Während Andreas Gabalier im Küchenradio „a Liad für di“ singt, lässt Elisabeth Klingelmair das Gemüse langsam in ein Sieb gleiten und drückt den reich-

**„Die Stammgäste
sind am liebsten
in der Küche gegessen.
Dort war es
am gemütlichsten.“**

haltigen Saft mithilfe eines Schöpflöffels vorsichtig in einen Topf: „Das Schmor- gemüse püriere ich nicht hinein, weil sein Geschmack zu dominant wäre.“

Das Gefühl des Herbstes

Noch einmal muss der Saft aufgekocht und eingedickt werden, während der Reh-

schlegel rasten darf. Diesmal wird er mit einer besonderen Zutat veredelt: Zwei, drei beherzte Schluck vom Kaiser Doppelmalz, einem dunklen, vollmundigen Bier, sollen mit seinen würzigen Aromen das herzerwärmende Gefühl des Herbstes am Teller unterstreichen, sagt Elisabeth Klingelmair: „Und damit wir diesen leicht süßlichen Geschmack später nicht nur im Glas wiederfinden, habe ich vorher auch schon die Zwiebel im Krautsalat mit diesem kräftigen Bier abgelöscht.“

Ehe sie Rehbraten mit warmem Krautsalat und Semmelknödel in die Gaststube servieren lässt, garniert sie den Teller noch mit frischem Rosmarin. Am Tisch steht schon ein Glas Kaiser Doppelmalz. So lässt sich der Herbst genießen! ☺

Landhotel Forsthof
Neustraße 29
4522 Sierning
Tel.: 07259/23 19-0
forsthof.at



FOTO: WOLFGANG VOGLHUBER



— Winter —

Rauch-Signale

Ein heiß glühendes Eisen in ein kühles Bier tauchen – und schon schmeckt es aufregend neu.

Warum das so ist, erfahren Sie, wenn Sie umblättern. Außerdem bereiten wir in Kärnten ein Fondue vor und illustrieren wichtige Fakten zum Recycling.



Wenn sich die Dunkelheit übers Land ausbreitet, ist es fein, sich im Stacheln zu üben.
Besonders gut eignen sich kleine bauchige Gläser, weil sie die Aromen speziell gut bündeln.

In seiner rechten Hand hält Markus Leingruber einen rot glühenden Eisenstab, in der linken ein Verkostungsglas. Jetzt taucht er die Spitze in das Bier. Es zischt, Rauch steigt auf, und der Geruch von karamellisiertem Zucker erfüllt die Luft. Bevor der Biersommelier, der in Graz Puntigamer Biererlebnisse anbietet, einen ersten Schluck nimmt, rührt er noch einmal kräftig um. So verteilt sich der Zucker im Bier.

Bierstechen oder – salopper – Bierstacheln hat eine lange Tradition, wenn auch nicht zwingend Einigkeit über seinen Ursprung besteht. Manche meinen, es habe seinen Anfang im England des 19. Jahrhunderts, wo Dockarbeiter ihr Bier mit einem heißen Eisen erwärmten und so auch bei eisigen Temperaturen trinkbar machten. Andere wiederum glauben, dass Bier früher nach Reisen „gestochen“ wurde, um es aufzufrischen und seine Aromen zu intensivieren. Am plausibelsten scheint, dass Schmiede im

Mittelalter mit einem glühenden Schürhaken ihr Bier vor dem Gefrieren bewahrten.

Wie auch immer, das Bierstacheln erfreut sich zunehmender Beliebtheit, nicht zuletzt, weil es neue Geschmackserlebnisse ermöglicht. Durch den Stachel ent-

Schmiede bewahrten früher ihr Bier vor dem Einfrieren, indem sie es mit einem glühenden Schürhaken stachelten.

bindet sich die Kohlensäure im kalten Bier, es schäumt auf. Das Ergebnis ist ein cremiger Genuss mit angenehm würziger Süße und intensiven Röstaromen. Ein überraschendes Trinkvergnügen, das sich Bierfreunden – auch solchen ohne Expertenwissen – sofort erschließt.

Was es beim Bierstacheln zu berücksichtigen gilt

1 Das richtige Bier: Dunkle Biere, Stark- oder Bockbiere eignen sich besonders gut. Grund dafür sind ihr hoher Malzgehalt und der ausgeprägte Restzucker – zum Beispiel: Puntigamer Winterbier, Gösser Bock, Edelweiss Gamsbock und Schleppe No. 1.

2 Der Stachel: im Grunde genommen ein etwa 40 Zentimeter langer Stab aus Eisen oder Edelstahl, meist mit einem Holzgriff an einem Ende und einer Eisenkugel am anderen. Manche Bierstacheln verfügen allerdings auch über ein spiralförmiges Ende.

3 Das Erhitzen: Der Stab wird erhitzt, bis er rot glühend ist. Am einfachsten macht man das mit einem Bunsenbrenner; wer mehr Geduld hat, steckt den Stab – so vorhandenen – in einen



Nicht zu übersehen – Bierstacheln macht Spaß! Verwendet wird dafür ein rund 40 Zentimeter langer Eisen- oder Stahlstab, der auf 600 Grad aufgeheizt und dann ins 6 bis 7 Grad kühle Bier getaucht wird.

Eisenkorb. Sobald er rot glüht (das bedeutet, dass er nun rund 600 Grad heiß ist), kann's losgehen. Bierstachel-Sets sind übrigens im Handel erhältlich.

4 Das Glas: Gut geeignet ist ein Verkostungsglas, weil sich die Aromen im oberen Bereich bündeln. Mehr als 200 Milliliter sollten nicht eingeschenkt werden.

5 Das Einschenken: Dabei ist darauf zu achten, dass möglichst wenig Schaum entsteht. Ist die Krone zu üppig, besteht die Gefahr, dass das Bier überschäumt und zu viel Kohlensäure verloren geht.

6 Das Stacheln: Stachel langsam in das Bier eintauchen, zwei bis drei Sekunden ziehen lassen. Umrühren, um den Zucker zu verteilen. Stachel langsam herausziehen. Die Temperatur des Biers wird dadurch kaum verändert. Der

Hitzeschock führt allerdings umgehend zur Karamellisierung des Restzuckers (das riecht dann ein bisschen wie Zuckerwattel!). Der Kohlensäure-Anteil sinkt, und das Bier wird süffiger, der Schaum kompakter und feinporiger, was wiederum die Wahrnehmung der unterschiedlichen Aromen fördert.

7 Der Genuss: Das Glas langsam an die Lippen führen, ruhig erst gelassen riechen und tief in den Röstaromen versinken. Und dann – nur noch staunen, wie sehr sich ein Getränk, das wir gut zu kennen meinen, von einer völlig neuen Seite präsentiert.

Ein Hauch von Kaffee, ein bisschen Schokolade

Wenn das rund 600 Grad heiße Eisen in das 6 bis 7 Grad kalte Bier getaucht wird, verändert sich dessen chemische Zusammensetzung. Es entstehen neue

Geschmacksprofile und erstaunliche Nuancen – manche Genießer schwärmen sogar von Kaffee- und Schokoladenoten –, die das Bier komplexer und damit noch reicher machen.

Das Bierstacheln ist ein Brauch, der die Menschen zusammenbringt. Dabei lässt sich natürlich trefflich darüber diskutieren, welche Feinheiten in „aufgestacheltem“ Bier zu entdecken sind.

Daran erfreuen wir uns auch, wenn die Außentemperaturen gegen null sinken. Schön ist's, wenn's heiß hergeht! Markus Leingruber strahlt übers ganze Gesicht. Zeit ist's, den Stachel wieder zum Glühen zu bringen ... ☺

**Puntigamer Brauerei
Biererlebnis**
Triester Straße 357-359
8055 Graz
Tel.: 0316/5020
puntigamer.at/erlebnis



Frei-Zeit!

Im Hoteldorf Schönleitz am Faaker See probieren wir ein feines Fondue und erfahren, dass es einen kleinen Trick gibt, um die Gaumenfreuden zu verlängern.



FOTO: WOLFGANG VOGG-HUBER

Es ist angerichtet!
Fondue im Winter – ein
einladender Anblick.



Naturel-Managerin Christina Dulle (links); die gut gelaunte Küchenmannschaft – gleich wird das Fleisch im Topf versenkt, um zur Gaumenfreude heranzuköcheln.

Hier gibt es ein „Apartment Schwindelfrei“ und ein „Apartment Felsenfest“, eine „Suite Federleicht“ und eine „Suite Wolkenlos“. Wer im Dorf Schönleiten, ganz in der Nähe des Kärntner Faaker Sees, eincheckt, erfährt sofort eine unbeschwer- te Heiterkeit. Das Dorf besteht aus 24 Bauernhäusern mit insgesamt 94 Apartments. Die vierhundert Jahre alten Häuser wurden liebevoll restauriert und im Land- hausstil eingerichtet. Das Dorf Schönleiten ist eine Ganzjahresdestination – wir haben uns allerdings für den Winter ent- schieden: erstens, um hier ein Fondue zu genießen, und zweitens, um auf der Ger- litzen unsere Schwünge zu ziehen.

Wo Sonne und Sterne strahlen

Auch, weil wir von oben eine grandio- se Aussicht auf Wörthersee, Faaker See und Ossiacher See genießen und Son- nenschein beinahe garantiert ist: Bis zu

2.300 Stunden sind es jedes Jahr – so vie- le, dass auf der Gerlitzen das Observato- rium Kanzelhöhe errichtet wurde, eine spezielle Sternwarte zur Beobachtung der Sonnenaktivität. „Die Sonnenunter- gänge sind wunderschön“, sagt Naturel-

**„Wer im Winter
an Essen denkt,
denkt un-
willkürlich auch
an Fondue.“**

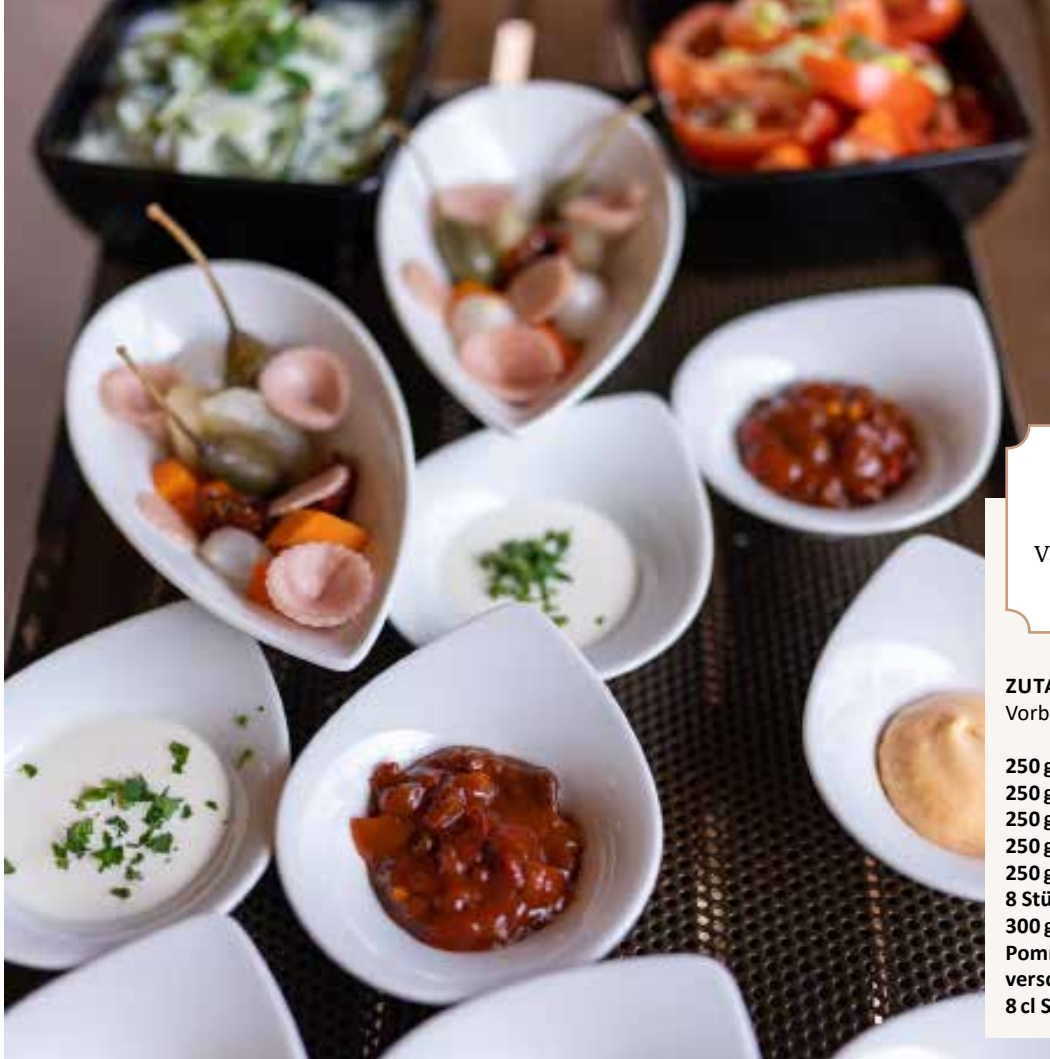
Managerin Christina Dulle, „und die Sternschnuppen lassen sich auch gut be- obachten, weil die Nacht wirklich Nacht ist – ohne Lichtverschmutzung, die wir in den Städten erleben. Wer hier herkommt, atmet freier. Die Luft ist wunderbar.“

Im Dorf Schönleiten gibt es ausschließ- lich Apartments und Suiten mit voll aus-

gestatteter Küche: „Man kann sich selbst verpflegen, man kann aber auch Früh- stück oder Halbpension dazubuchen.“ Oder man schaut im Dorfwirtshaus vorbei, wo typische Gerichte mit einem Schuss Alpe-Adria serviert werden. Be- sonders beliebt: das Fondue. „Wir fin- den, dass es supergut hier herpasst. Wer im Winter an Essen denkt, denkt unwill- kürlich auch an Fondue – und es hat den Vorteil, dass diese Form des gemeinsa- men Essens die Menschen verbindet.“

Serviert wird große Vielfalt

Wir haben beschlossen, unser Fondue im Freien zu genießen. Ahad, Andre, Chris- toph, Dustin, James, Manuel und Marcel – sieben Burschen, die zur Küchenmann- schaft des Hauses gehören – wuseln um uns herum und bereiten in Windeseile das Essen vor. Die Rodel landet auf einem Berg Schnee, der Tisch wird zurecht- gerückt, gedeckt – und schon steht ein



FONDUE

in verschiedenen Varianten, mit Gemüse und Pommes frites

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN
Vorbereitungszeit: 1 Stunde

250 g Kalb
250 g Rind
250 g Huhn
250 g Pute
250 g Schwein
8 Stück Garnelen
300 g Gemüse
Pommes frites
verschiedene Saucen
8 cl Sherry

Saures Gemüse, eine bunte Vielfalt an Saucen – ein Fondue ist nicht nur ein Geschmackserlebnis, es ist auch wunderbar anzusehen.

Topf mit Suppe (Öl ginge ebenso) bereit, in dem wir später das Fleisch versenken werden. Noch aber ist es nicht so weit. Denn erst muss das Fleisch in mundgerechte Happen geschnitten werden. Die Vielfalt ist groß. Es gibt Kalb, Rind, Schwein, Pute, Huhn und Garnelen – „wegen der Nähe zu Italien“, sagt Christina Dulle und schmunzelt. Als Beilagen gibt es Gemüse, sauer Eingelegtes, Pommes und eine schier unüberblickbare Vielfalt an Saucen.

Unbedingt ausreichend Zeit nehmen

Die siebenköpfige Truppe hat sichtlich Freude daran, das Essen für uns vorzubereiten. Geachtet wird auf das kleinste Detail, für alles gibt es den richtigen Platz. Wir beschließen, uns zum Fondue ein Villacher zu gönnen, und nehmen, noch bevor das erste Stück Fleisch in der Suppe brutzelt, einen Schluck. Worauf muss man achten, wenn man sich

ein Fondue gönnt? „Eigentlich nur auf eines: dass man sich genügend Zeit dafür nimmt.“ Denn beim Fondue geht es in erster Linie ums Miteinander, um ein beinahe archaisches Ritual – der Topf wird zur Feuerstelle, um die wir uns scharen.

„Beim Fondue ist es wichtig, sich genügend Zeit dafür zu nehmen.“

Und die Zeit, in der wir darauf warten, dass das Fleisch gar wird, verbringen wir damit, uns Geschichten zu erzählen. „Zwei Stunden sollte man jedenfalls dafür veranschlagen“, sagt Christina Dulle.

Ein Stückchen nach dem anderen tauchen wir nun ein. Und weil wir uns gerade so angeregt unterhalten, lassen wir

Huhn und Kalb, Rind und Garnele beinahe ein bisschen zu lange köcheln. Macht aber nichts, das bedeutet schließlich nur, dass das Fleisch ein bisschen garer ist.

Sherry in die Suppe – schmeckt!

Zum Abschluss verrät uns Christina Dulle noch lachend einen Geheimtipp: „Wenn alle fertig sind, die Suppe über ein Sieb in eine Tasse seihen und einen sehr guten Sherry dazugießen – zirka zwei Zentiliter. Und das dann einfach trinken. Schmeckt sehr gut!“ Machen wir, und wir bleiben gerne ein bisschen länger. Vielleicht erwischen wir ja auch noch ein paar Sternschnuppen ...

Naturel Hoteldorf Schönleitz

Dorfstraße 26
9582 Oberaichwald
Tel.: 050/23 84
schoenleitn.at

Noch eine Runde!

Recycling ist wichtig, vor allem für die Generation 60+.

69%

der über 60-Jährigen meinen, dass Bier nur in Mehrwegflaschen verkauft werden soll. (Insgesamt: 61 Prozent)

59%

der Generation 60+ treten für eine Wiederverwendung von Kisten und Kartons ein. (Insgesamt: 54 Prozent)

57%

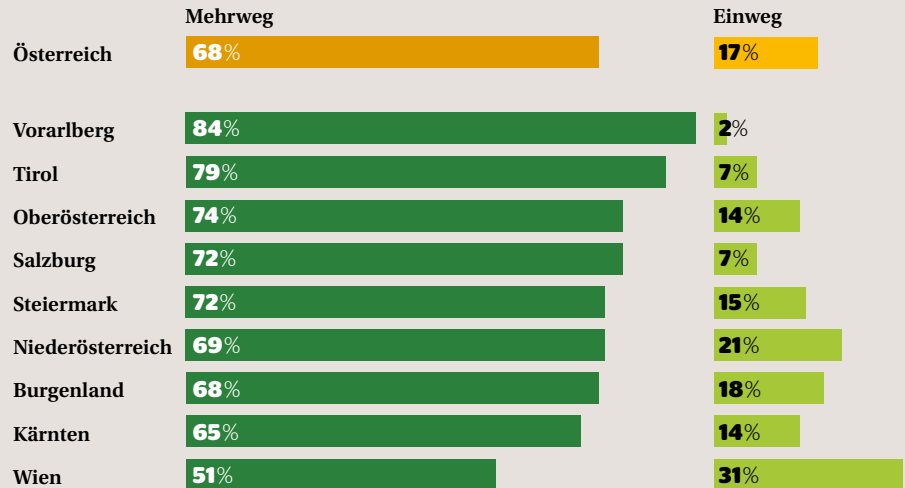
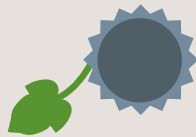
der über 60-Jährigen sind auch bei Bierdosen für ein Pfand. (Insgesamt: 53 Prozent)



Im Kreisverkehr?

Vorarlberger sind Mehrweg-Fans, Wiener bei Einweg vorne.*

*Frage: Kaufen Sie Bier für zu Hause lieber in Einwegflaschen oder -dosen oder lieber in Mehrwegflaschen? (Angaben in Prozent)



Warum Einweg?





Bio für Natur und Körper!

Warum Bio den Genuss erhöht und der Umwelt guttut. **Christa Kummer** ist Hydrogeologin, Klimatologin, Theologin und die erste Bier-Botschafterin Österreichs. Hier erklärt sie, was wir für eine bessere Welt tun können (und ja, das hat tatsächlich etwas mit Bier zu tun).

Unter dem Motto „Fit for Future“ habe ich als Geowissenschaftlerin und Theologin beschlossen, zukunftsrelevante Entwicklungen in Gesellschaft, Natur, Energie, Mobilität und Wohnen aus unterschiedlichen Blickwinkeln zu beleuchten. Weil es mir ein echtes Anliegen ist. Wir leben in unserer Komfortzone und scheuen uns, Veränderungen zuzulassen oder sie gar aktiv anzugehen. Oft auch aus dem Gefühl heraus, dass wir ohnehin nichts tun können, finden wir Argumente gegen Veränderung. Dabei beginnt auch der sprichwörtliche Weg von tausend Meilen mit einem kleinen Schritt – den jeder von uns jeden Tag setzen kann. Mehrfach. Und in der Summe sind das ganz schön viele Schritte. Gerne rede ich auch darüber – denn Aufklärung und Fortbildung sind der Schlüssel für viele Lösungen. Und eines muss uns klar werden: Wir sind ein kleiner Faktor in diesem großen Ganzen, dennoch hat der Mensch es in der Hand, vieles zu ändern. In diesem Zusammenhang möchte ich hier eine Lanze brechen für Bio.

Die Vorteile von Bio sind vielfältig – vom Verzicht auf chemische oder synthetische Zusätze, die wir am Ende mitessen, über die Erhaltung der Artenvielfalt bis zur Geschmacksvielfalt und -reinheit reichen hier die Argumente. Bio-Landwirtschaft ist außerdem bienenfreundlich und schützt den Boden.

„Wir sind ein kleiner Faktor im großen Ganzen, dennoch haben wir Menschen es in der Hand, vieles zu ändern.“

Raubbau an der Natur ist beängstigend
Wussten Sie, dass biologische Landwirtschaft auch ein Plus für den Boden bedeutet? Ich bin ja schon traditionell gegen Bodenversiegelung. Der Raubbau an der Natur und die Versiegelung landwirt-

schaftlicher Nutzflächen nehmen heutzutage beängstigende Ausmaße an. Man stelle sich vor, dass in unserem kleinen Österreich pro Tag die Fläche von zwölf Fußballfeldern versiegelt wird. Jeden Tag!

Diese Flächen werden zu Straßen, Parkplätzen, Häusern, Gewerbegebieten oder Industrieanlagen verbaut – mit fürchterlichen Auswirkungen in puncto Hochwasser, Hitze, CO₂ und auch Artenvielfalt. Versiegelte Böden können kein Niederschlagswasser aufnehmen, was bei Starkregen Hochwasser begünstigt. Und wenn es Trockenheit gibt, kann ein versiegelter Boden auch kein Wasser speichern – wodurch weniger Grundwasser entsteht. Versiegelte Böden absorbieren Wärme, was zu höheren Temperaturen führt – merk- und fühlbar vor allem im urbanen Raum. Auch erhöhte Staubbildung hat mit versiegelten Böden zu tun. Unsere Böden haben außerdem eine Speicherwirkung für Kohlenstoff – wenn wir sie versiegeln, wird einerseits CO₂ freigesetzt, andererseits kann kein weiterer Kohlenstoff gebunden werden. >>



**„Versiegelte Böden
absorbieren Wärme,
was zu höheren
Temperaturen
führt.“**

Bierbotschafterin Christa Kummer
mit einem frisch gezapften Bier.





Christa Kummer mit dem Bierkulturbericht 2023.

Und selbst die gut gemeinte „Entsiegelung“ funktioniert nur partiell – denn der bestehende Boden ist über Jahrtausende entstanden und kann nicht kurzfristig und schnell wiederhergestellt werden.

Im Gegensatz dazu verbessert biologische Landwirtschaft nachweislich die Bodenstruktur und den Humusgehalt. Neben der Fruchtbarkeit der Böden hat dies positive Folgen wie weniger Bodenerosion, geringere Hochwassergefahr und geringere Grundwasserbelastung durch Schadstoffe. Nur ein Auszug dessen, was da für die Umwelt drin ist. Und am Ende für uns alle. Interessanterweise hat das schon Franklin D. Roosevelt – 32. Präsident der Vereinigten Staaten – gewusst, indem er sagte: „Ein Land, das seinen Boden zerstört, zerstört sich selbst.“ Und wir wollen das hundert Jahre später noch immer nicht wahrhaben.

Bio schmeckt mir besser

Wobei, ein gewisses Bewusstsein gibt es bereits. So haben in der repräsentativen Studie zum vorliegenden Bierkulturbericht 69 Prozent unserer Landsleute gemeint, dass Bio-Bier einen positiven Beitrag für die heimische Landwirtschaft leistet, rund zwei Drittel (64 Prozent) sind auch der Ansicht, dass es hier einen positiven Beitrag

zum Umwelt- und Klimaschutz gibt. Rund jeder Zweite gibt in der Befragung an, dass er oder sie bereit ist, für Bio-Bier ein bisschen mehr zu zahlen.

Manchen von uns fällt es vielleicht leichter, aus Eigeninteresse zu handeln. Auch hier findet man aber durchaus Argumente für Bio. Ich persönlich finde es

„69 Prozent unserer Landsleute meinen, dass Bio-Bier einen positiven Beitrag für die heimische Landwirtschaft leistet.“

gut, Nahrungsmittel zu mir zu nehmen, die naturbelassen sind – Pestizide und Co möchte ich nicht unbedingt mitessen. Von daher schmeckt es mir auch besser – denn der Kopf isst und trinkt bei mir in jedem Fall mit. So dürfte es auch anderen gehen – denn 30 Prozent der Befragten sagen, dass ihnen Bio-Biere explizit besser schmecken als herkömmlich produzierte Bierspezialitäten.

Bier ist hier von Natur aus besser dran als viele andere Nahrungs- und Genussmittel – ist es doch ein natürliches Produkt, das mit einer überschaubaren Liste an Zutaten auskommt, die noch dazu alle bekannt sind und sogar in unserem Land regional wachsen beziehungsweise natürlich vorkommen: Wasser, Getreide, Hopfen. Und Hefe, die ihre Arbeit ganz natürlich versieht. Das alte Reinheitsgebot aus dem Jahr 1516 galt zwar streng genommen nie in Österreich. Die Aussage, dass Bier aus den immer gleichen, natürlichen Grundzutaten besteht, ist aber auch heute noch und auch in Österreich korrekt. Wenn man dann noch bedenkt, dass Regionalität hier eine große Rolle spielt, immer öfter auch Bio-Qualität und Nachhaltigkeitsbemühungen in den unterschiedlichen Brauereien, dann ist man vielleicht bei etwas, was man ein neues Reinheitsgebot nennen könnte.

Und das, muss ich sagen, schmeckt mir ausgesprochen gut. Sehr zum Wohl! 🍷

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

Prost! Cheers! Salud!

Bier international. Von Wien über München in die Welt – ausgewählte Bier-Abenteuer rund um das Jahr und den Globus.



Žmogšala ist ein unabhängiges Winterfestival für Craft Beer in Vilnius, Litauen. Die Teilnehmer des Festivals, das im Februar über die Bühne geht, sind ausschließlich Brauereien und Importeure von Craft Beer aus Litauen und den Nachbarländern.
zmogsala.lt

Das Edmonton Beer Fest ist das größte Bierfestival Westkanadas. Von lokalen Bands bis zu Zauber-künstlern ist auch das Unterhaltungsprogramm umfangreich. Und das Beste daran: Es findet konkurrenzlos bereits im März statt.
internationalbeerfest.com

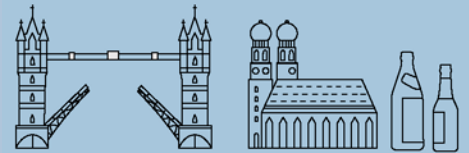
Zweimal im Jahr liegt das Gute besonders nah: Am Craft Bier Fest Wien gibt es einmal im Frühling und einmal im Herbst die Gelegenheit, sich durch die heimische Bierlandschaft zu kosten.
craftbierfest.at

Mehr als 400 Biere können jeden Mai auf dem Barcelona Beer Festival probiert werden. Craft Beer steht in der katalonischen Hafenstadt im Zentrum.
barcelonabeerfestival.com

Seit 1998 gibt es jeden Juni das Great Japan Beer Festival, besser bekannt als BeerFes, in der Hauptstadt Tokio. Eine gute Gelegenheit, rund fünfzig japanische Brauereien kennenzulernen, die erstklassiges Bier produzieren.
beerfes.jp

Drei Wochen im Juli und August findet in der chinesischen Hafenstadt Qingdao ein Bier-Festival statt, das auf eine deutsche Kolonie in dieser Region zurückgeht. Bis zu vier Millionen Besucher kommen zur chinesischen Wiesen.
thatsqingdao.com/qingdao-international-beer-festival/

Jedes Jahr im August findet das Great British Beer Festival in London statt. Über 900 Ales, Ciders und Perries warten darauf, verkostet zu werden. Es gibt auch Beer-Tasting-Seminare und Auktionen von Brauereigegegenständen.
gbbf.org.uk



Jeden September lädt Denver in den USA beim Great American Beer Festival zur Verkostung von nord-amerikanischen Bieren. Eine professionelle Jury kürt zudem das beste Bier des Jahres.
greatamericanbeerfestival.com

Das Oktoberfest in München ist die Mutter aller Bierfeste, hat weltweit Nachhahmer – und findet größtenteils noch im September statt. Seit 1810 sprengt es alle Rekorde: 2022 wurden 5,6 Millionen Maß Bier ausgeschenkt. 2014 waren es sogar 7,7 Millionen.
oktoberfest.de

Australien hat zahlreiche Bierfestivals, in der Hauptstadt Canberra kann man gut dem europäischen Winter entkommen. Jeden Dezember wird mit über 350 Craft Beers der australische Sommer gefeiert.
beerfestivals.com.au





Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshops der Brau Union Österreich

Burgenland

Oberwart: Dieselgasse 3, 7400 Oberwart

Kärnten

Klagenfurt: Schleppe-Platz 3, 9020 Klagenfurt
Spittal a. d. Drau: Industriestraße 10, 9800 Spittal a. d. Drau
Villach: Brauhausgasse 6–9, 9500 Villach
St. Stefan: Am Industriepark 11, 9341 St. Stefan

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: Ennser 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



