BIER *Kultur* Bericht

2026|27

BRAUUNION ÖSTERREICH

© Peter Baier, KI-bearbeitet



ÖSTERREICH BRAUT
Vier Jahreszeiten, tausend Biermomente

0,0 VOM ZAPFHAHN
Alkoholfrei frisch gezapft

ZAHLEN ZUM ANSTOSSEN
Zwischen Tradition und neuen Vorlieben









INHALT

EDITORIAL 3

ÖSTERREICH BRAUT 4

EIN SCHLUCK GESCHICHTE 9

VILLACH: REGION IM WANDEL 10

ZWISCHEN ZAPFHAHN UND ZUKUNFT 15

WO HANDWERK AUF MITEINANDER TRIFFT 18

ZAHLEN ZUM ANSTOSSEN 20

MEHR ALS MITTENDRIN 22

BIERGEFLÜSTER 28

ZWISCHEN SUDHAUS, SCHANK & SPRACHE 30

JETZT SCANNEN!
Auf unseren Socials mehr Bierkultur entdecken!

LEIDENSCHAFT FÜR BIER.

Stark in der *Vielfalt.* Klar im *Anspruch.*

Die erste Einkehr im Gastgarten. Ein Feierabendbier nach einem langen Tag. Das Anstoßen bei einer Hochzeit oder einem Jubiläum. Die Stimmung bei einem Konzert, die Einkehr auf der Hütte oder ein lauer Sommerabend mit Freunden. Und manchmal einfach ein Moment der Stille und des Genusses. Bier in all seinen Facetten – ob klassisch, alkoholfrei, mit besonderen Aromen oder als überraschendes Geschmackserlebnis – begleitet viele dieser Momente.



Der Bierkulturbericht 2026 nimmt uns mit auf eine Reise zu besonderen Biermomenten quer durch Österreich: durch Regionen und Jahreszeiten, zu besonderen Orten der Gastlichkeit und hinter die Kulissen großer Ereignisse. Er zeigt, wie Bierkultur bei Festen wie dem Villacher Kirchtag, kulturellen Veranstaltungen und Sportevents wie dem Dolomitenmann gelebt wird und Menschen zusammenbringt.

Er führt uns nach Villach, wo Braukultur mitten in der Stadt sichtbar und erlebbar wird und neue Geschmackswelten entstehen. Er zeigt, wie sich Genussgewohnheiten verändern und wie Innovationen, wie das erste alkoholfreie Bier vom Fass, neue Möglichkeiten eröffnen. Und er macht sichtbar, wie viel Leidenschaft und Handarbeit hinter jedem Biermoment stecken – vom Hopfenfeld über das Sudhaus bis zum perfekten Ausschank.

Vor allem aber erzählt dieser Bericht von Menschen: von Brauer:innen, von Gastronom:innen, von Event Crews, Partner:innen und vielen engagierten Mitarbeitenden. Mit ihrer Leidenschaft schaffen sie jene Momente, die Menschen zusammenbringen und Bierkultur lebendig machen.

Wie jedes Jahr liefert auch die im Auftrag der Brau Union Österreich durchgeführte MARKET Studie spannende Einblicke in die österreichische Bierkultur. Sie zeigt, dass Regionalität, Authentizität und Vielfalt weiter an Bedeutung gewinnen. Gleichzeitig wächst die Lust, Neues auszuprobieren.

Als Brau Union Österreich verstehen wir uns als aktive Gestalterin dieser Entwicklung. Gemeinsam mit unseren regionalen Brauereien wollen wir Tradition bewahren, neue Wege gehen und die Vielfalt der österreichischen Bierkultur weiter stärken. Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen und beim Entdecken der vielen Geschichten, Menschen und Momente, die Österreichs Bierkultur so besonders machen.

Hans Böhm
Vorstandsvorsitzender

QR-Code scannen und Film ab!
Willkommen zum Bierkulturbericht 2026.

Österreich BRAUT

VIER JAHRES-ZEITEN, TAUSEND BIER-MOMENTE

LUST AUF EINE REISE QUER DURCH DAS BIERLAND ÖSTERREICH? JA? BITTE SEHR! Biermomente begleiten unser Land das ganze Jahr: vom ersten Gastgartenbesuch am See bis zum Anstoßen im Bierzelt, von der Almhütte hoch in den Bergen bis zum traditionellen Barbarabier entlang der Steirischen Eisenstraße.

29%
HALTEN SAISONALE BIERE FÜR WICHTIG FÜR DIE HEIMISCHE BIERKULTUR

29%
SAGEN, SAISONALE SPEZIALITÄTEN BRINGEN MEHR ABWECHSLUNG

60%
SAGEN, IHR LIEBLINGSBIER SCHMECKT DAS GANZE JAHR ÜBER

<3.500
GASTGÄRTEN GIBT ES ALLEINE IN WIEN



31%
FREUEN SICH IM FRÜHLING BESONDERS AUF DAS ÖFFNEN DER BIERGÄRTEN

MARKET Studie 2026
Auswertungsbasis: Österreichische Bevölkerung: n=2.500
maximale statistische Schwankungsbreite , +/-2,00 %
Befragungszeitraum: 12. März bis 23. März 2026

Frühling

EINE PRISE URLAUBS-GEFÜHL, BITTE!



Endlich, Frühling! Endlich wieder die Sonne auf der Haut spüren, gutes Essen, Zeit mit Freunden und ein frisch gezapftes Bier unter freiem Himmel genießen. Was könnte einen ersten Gastgartenmoment schöner machen?

Kaum steigen die Temperaturen, zieht es die Menschen nach draußen. Quer durch Österreich öffnen die Gastgärten wieder ihre Türen und werden zu kleinen Auszeiten vom Alltag.

Die Atmosphäre vieler Gastgärten wird durch alte Kastanienbäume, versteckte Innenhöfe oder das bunte Treiben auf Dorf- und Stadtplätzen geprägt. Manchmal ist es auch ein atemberaubender Ausblick, wie im Gasthaus Wachtberg auf rund 700 Metern Seehöhe: Wiesen und Wälder umgeben den Gastgarten der Familie Gebetsroither und tief unten glitzert der Attersee im Sonnenlicht. Mit knapp 47 Quadratkilometern ist der Attersee der größte Binnensee Oberösterreichs und seit Generationen ein Ort der Erholung.

„Unser Gastgarten ist vor allem wegen der Aussicht besonders beliebt. Wenn alle draußen sitzen, entsteht einfach eine angenehme Stimmung“, erzählt Julia Gebetsroither, die Inhaberin des Gasthauses Wachtberg. Von der Terrasse aus hat man einen weiten Blick über den See und das Salzkammergut. Man hört das leise Rauschen der Bäume und spürt die milde Frühlingsluft. Die Gastgeberin erlebt immer wieder, wie Gäste ankommen, den Blick über den Attersee schweifen lassen und für einen Moment einfach nur staunen.

„Die Gäste sagen oft zu mir: ‚Du kennst diesen Ausblick ja, du siehst ihn jeden Tag.‘ Aber das stimmt so nicht, denn er ist jeden Tag auf seine Weise schön. Die Menschen bewundern die Kulisse, und es ist immer wieder schön für mich zu sehen, wie sie auf der Terrasse sitzen und diesen Moment genießen.“

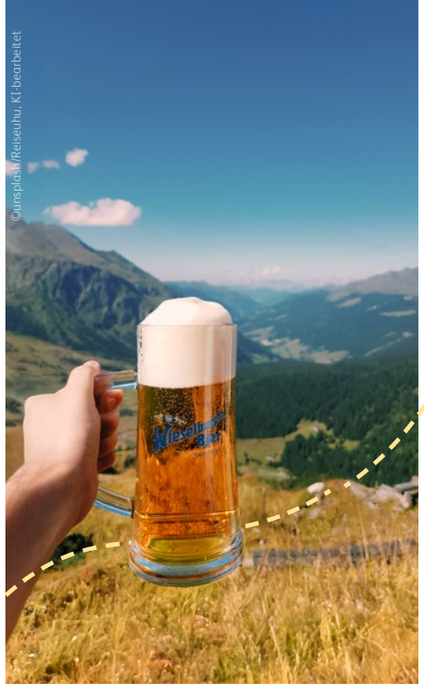

Julia Gebetsroither empfängt ihre Gäste im Gasthaus Wachtberg mit einem der schönsten Ausblicke auf den Attersee.
©Peter Baier

Jetzt Video ansehen!
So fühlt sich Frühling im Gastgarten an.

Sommer



©Gerald Deutinger


©unsplash/Reiseuhu, KI-bearbeitet

SOMMERZEIT IST WANDERZEIT.

Wenn die Berge rufen und die Tage länger werden, zieht es viele Menschen hinauf auf die Almen und Gipfel des Landes. Und kaum ein Moment fühlt sich nach einer gelungenen Tour schöner an als die Einkehr auf einer Hütte, mit weitem Blick und einem kühlen Bier in der Hand.

Bevor das Bier auf der Hütte ausgeschenkt wird, hat es allerdings oft schon eine bemerkenswerte Reise hinter sich. Eine dieser Reisen beginnt in der Gösser Brauerei und führt über Werfen und Kleinarl bis zur Tappenkarseealm der Familie Hausbacher im Salzburger Land.

„Diese Eindeckung ist eine echte Herausforderung. Von der Gösser Brauerei geht es zunächst zum Logistikpartner Sperl nach Werfen, dann Richtung Kleinarl vorbei am Jägersee. Danach führt der Weg über eine extrem steile Seilbahn zum Tappenkarsee. Von dort aus werden die Getränke noch einmal in kleine Boote umgeladen und zur Tappenkarseealm gebracht. Dabei sehen die Biere viele Hände“, erzählt Alexander Pichler, Gebietsleiter der Brau Union Österreich.


©Lisa-Maria Hausbacher


©Gerald Deutinger

Steile Wege, enge Zufahrten, Seilbahnen, Bootsfahrten über den See und beeindruckende Ausblicke: Die Belieferung vieler Berghütten ist eine logistische Meisterleistung.

An anderen Orten ist die Anlieferung noch spektakulärer. Auf dem Weg zum Matrashaus am Hochkönig kommen zunächst Militärfahrzeuge zum Einsatz, für die letzten Meter wird ein Hubschrauber genutzt. Die Zufahrten sind so steil, dass selbst erfahrene Logistikpartner mit höchster Konzentration unterwegs sein müssen.

„Nicht nur die Straßenverhältnisse, sondern auch die Steilheit der Wege sind herausfordernd. Wir beliefern in meinem Gebiet mehr als 40 Hütten. Vom Eindeckungsgespräch bis zu dem Moment, in dem das Getränkegebinde ihr Ziel erreicht, vergeht oft nicht viel Zeit. Was dafür an logistischer Planung und menschlicher Kraft notwendig ist, ist schwer vorstellbar“, sagt Pichler.

Herbst


©hierzeitdraussen.at

DREI TAGE AUSNAHME-ZUSTAND.

Was den Altausseer Kirtag so besonders macht? Es ist die Mischung aus gelebtem Brauchtum, Musik und einem Miteinander, das weit über die Grenzen des Ausseerlands hinaus bekannt ist.

„Ich liebe und schätze das Altausseer Kirtag-Bierzelt, denn es ist für mich der Inbegriff traditioneller Bierkultur. Bier ist schließlich ein sozialer Kitt: Hier treffen sich viele Bierliebhaber:innen, um gemeinsam lustige Stunden zu verbringen. Das Beste daran ist, dass bereits drei Wochen zuvor der ‚Bierempfang‘ im Rüsthaus der Freiwilligen Feuerwehr Altaussee stattfindet – ein Pflichttermin, wenn wir das Bier für das Zeltfest anliefern“, sagt Richard Lorenzoni, Regionaler Verkaufsdirektor der Brau Union Österreich. Seit 1961 verwandelt sich das Fischererfeld am ersten Septemberwochenende für drei Tage in einen Ort, an dem Generationen zusammenkommen. Rund 300 freiwillige Helfer:innen sorgen dafür, dass alles funktioniert. Dahinter steckt eine Organisation, die lange vor dem ersten Festtag beginnt.

„Hier greifen seit über 50 Jahren die fachkundigen Hände der Brauerei und der Freiwilligen Feuerwehr gekonnt ineinander. Der Ablauf ist präzise geplant, die Teams sind eingespielt. Für die Feuerwehr gilt: Nach dem Bierzelt ist vor dem Bierzelt. Denn kaum ist das Zelt abgebaut, beginnt bereits die Planung für das nächste Jahr“, sagt Lorenzoni.

Bis zu 20.000 Besucher:innen strömen an den drei Tagen ins legendäre Bierzelt. Jahr für Jahr werden dabei etwa 600 bis 700 Fässer Bier ausgeschenkt. Und dennoch wirkt das Fest erstaunlich persönlich. Im Altausseer Bierzelt gibt es keinen VIP-Bereich und keinen Eintritt. Gäste und Einheimische sitzen nebeneinander, rücken auf den Bierbänken zusammen und tanzen. Gespielt wird ausschließlich live – unter anderem von der Altausseer Bierzeltmusi und der Feuerwehrmusik Lupitsch.

Vielleicht liegt genau darin das Geheimnis des Kirtags: Er ist groß, ohne anonym zu sein. Traditionsreich und gleichzeitig lebendig. Ein Fest, das weit über das Ausseerland hinaus bekannt ist und sich dennoch bewahrt hat, was es seit Jahrzehnten ausmacht: Menschen, die zusammenkommen, miteinander feiern und ihre Region (er)leben.


©hierzeitdraussen.at


©stock.adobe.com/at/Klaus Hackl

Winter

WENN IN GÖSS „ANGMAISCHT IS'!“ GERUFEN WIRD.

„Angmaischt is'!“ Mit diesen Worten beginnt jedes Jahr im Oktober im Sudhaus der Gösser Brauerei eine besondere Biersaison. Dann wird das Barbarabier „angmaischt“ – ein Brauch, der Braukunst, Bergbautradition und regionale Verbundenheit zusammenbringt. Das Barbarabier ist das einzige Bier der Brau Union Österreich, dessen Anmaischen jedes Jahr mit einer eigenen Feier begangen wird.

„Das jährliche Anmaischen des Barbarabiers hat für mich eine ganz besondere Bedeutung. Als Braumeister verbindet es für mich traditionelle Braukunst mit gelebtem Brauchtum. Seit ich 2023 selbst Ehrenbergmann geworden bin, ist dieser Moment für mich noch persönlicher. Er symbolisiert die enge Verbundenheit zwischen der Brauerei Göss, dem Bergbau und unserer Region“, sagt Michael Zotter, Braumeister in Göss.

Wenn Vertreter der Knappschaften aus Leoben-Seegraben, Eisenerz, Vordernberg und Radmer in Göss zusammenkommen, wird eine jahrhundertealte Tradition lebendig. Das Barbarabier ist der heiligen Barbara, der Schutzpatronin der Bergleute, gewidmet. Auch seine Farbe erzählt davon: Das dunkle Bier wird mit Röstmalzen gebraut und erinnert an den traditionellen Bergmannskittel.

Nach dem Anmaischen folgt der erste offizielle Bieranstich bei der Barbara-Auftaktveranstaltung des Vereins Steirische Eisenstraße. Danach wird das Barbarabier bei zahlreichen Barbarafeiern entlang der Eisenstraße ausgeschenkt.



„Das Barbarabier ist weit mehr als ein saisonales Spezialbier. Es ist ein lebendiges Symbol der Eisenstraße und ihrer Kultur. Exklusiv bei ausgewählten Wirten erhältlich, verbindet es Bergbautradition, regionale Gastlichkeit und die Braukunst von Göss. Es stärkt die Identität der Region, bringt Menschen zusammen und macht gemeinsame Geschichte erlebbar“, sagt Zotter.

Seit 2018 zählen die Bräuche der Berg- und Hüttenleute entlang der Steirischen Eisenstraße zum immateriellen Kulturerbe der UNESCO. Das Barbarabier begleitet diese Tradition durch die Wochen rund um den Barbaratag am 4. Dezember. Vom ersten „Angmaischt is'!“ im Sudhaus bis zu den Barbarafeiern wird aus einem saisonalen Bier ein Stück gelebte regionale Kultur – Jahr für Jahr neu eingebraut.



Ob im Gastgarten am Attersee, auf einer Almhütte in den Bergen, im Bierzelt von Altaussee oder beim Anmaischen des Barbarabiers in Göss, eines zeigt sich deutlich: In Österreich wird nicht nur Bier gebraut, Österreich lebt seine Bierkultur an 365 Tagen im Jahr.

EIN Schluck GESCHICHTE

Ein Staatsbankett, ein Trinkspruch auf das freie Österreich und ein Bier, das ganz nebenbei Teil eines der bedeutendsten Momente der österreichischen Nachkriegsgeschichte wurde.

Als am 15. Mai 1955 im Schloss Belvedere der Österreichische Staatsvertrag unterzeichnet wurde, feierten am Abend rund 85 Staatsgäste im Schloss Schönbrunn die neu gewonnene Souveränität Österreichs. An der festlich gedeckten Tafel saßen Bundespräsident Theodor Körner, Außenminister Leopold Figl und die Außenminister der vier Alliierten. Zwischen Wachauer Weißwein und Retzer Rotwein wurde auch ein Bier serviert: Gösser Spezial.

DAS MENÜ DES STAATSVERTRAGS-BANKETTS 1955

Mahlzeit!

VORSPEISE
Brandteigkrapferln mit Gansleber

SUPPE
Klare Rindskraftsuppe

FISCHGANG
Seezungenfilet mit Spargel

HAUPTGANG
Rindsfilet und gefülltes Huhn

GETRÄNKE
Wachauer Weißwein
Gösser Spezial
Retzer Rotwein

DESSERT
Eiscreme und Mokka



DAZU GAB'S ...

- Ein exklusives Konzert eines Ensembles der Wiener Staatsoper
- Den offiziellen Trinkspruch von Bundespräsident Theodor Körner auf das freie Österreich und die Zusammenarbeit mit den Alliierten
- Rund 85 Ehrengäste aus Österreich und den vier alliierten Siegermächten

DAS BIER FÜR DEN HISTORISCHEN ANLASS

BIER: Gösser Spezial
BRAUTRADITION SEIT: 1459
HISTORISCHER ANLASS: Festbankett zur Unterzeichnung des Österreichischen Staatsvertrags
DATUM: 15. Mai 1955 bis heute
ORT: Schloss Schönbrunn, Wien
STAMMWÜRZE: 13,2° Plato
ALKOHOLGEHALT: 5,7 % vol.

EIN BIER FÜR GROSSE MOMENTE

Die Brauerei Göss zählt mit ihrer erstmals urkundlichen Erwähnung im Jahr 1459 zu den ältesten Braustätten des Landes. Dass dieses Bier auch heute noch viele Liebhaber:innen finden würde, zeigt ein Blick auf seine Eigenschaften: goldgelbe Farbe, stabiler Schaum und ein kräftig hopfig-fruchtiger Charakter. Mit 13,2 Grad Stammwürze und 5,7 % Alkohol galt Gösser Spezial schon damals als besonders hochwertiges Bier für festliche Anlässe.

Die anhaltende Begeisterung für diesen Klassiker war auch der Grund, warum Gösser zum 60. Jahrestag des Staatsvertrags im Jahr 2015 eine limitierte Staatsvertragsedition auflegte und damit an diesen besonderen Moment der österreichischen Geschichte erinnerte.

Quellen:
▪ Österreichisches Staatsarchiv – Österreichischer Staatsvertrag (15. Mai 1955), www.oesta.gv.at/themen/republik-und-demokratie/staatsvertrag.html ▪ Schloss Schönbrunn – Geschichte und Zeremoniensaal von Schloss Schönbrunn, www.schoenbrunn.at ▪ Gösser Bier – Geschichte der Brauerei Göss, https://www.goesser.at/unsere-geschichte/ ▪ Brau Union Österreich – Pressemitteilung „60 Jahre Staatsvertrag: Staatsvertragsedition Gösser Spezial“ (2015),www.brauunion.at ▪ Österreichisches Parlament – Parlamentsrenovierung und historische Fundstücke, www.parlament.gv.at

Villach



©Wolfgang Handler

REGION IM WANDEL

DIE STADTBRAUEREI VILLACH ALS ORT FÜR GENUSS, HANDWERK UND INNOVATION

Nach einer kurzen, baustellenbedingten Pause wird seit Anfang Mai 2026 in Villach wieder mitten in der Stadt gebraut. Die neue Stadtbrauerei verbindet gelebte Brautradition mit kreativen Ideen für die Zukunft und steht sinnbildlich für den Wandel einer Region und ihrer Marke.

Mit der Eröffnung der Stadtbrauerei Villach wurde der historische Standort nach rund zwei Jahren Projektlaufzeit, sieben Monaten Bauzeit und einer Investition von 5,7 Millionen Euro grundlegend neu gedacht. Aus der klassischen Industriebrauerei entstand eine kreative Handwerksbrauerei mit Erlebnischarakter weit über die reine Bierproduktion hinaus.

EIN STARKES SIGNAL FÜR DIE INNENSTADT

Während viele Städte um Frequenz und Aufenthaltsqualität kämpfen, entsteht in Villach ein neuer Anziehungspunkt für Einheimische und Gäste. Die Stadtbrauerei verbindet Genuss, Handwerk und Stadtleben und setzt neue Impulse für die Innenstadt. Führungen, Verkostungen und Seminare machen den Weg vom Malz bis ins Glas mit allen Sinnen erlebbar. So wird die Marke Villacher dort, wo sie seit Generationen zuhause ist, greifbarer denn je: im Herzen der Stadt.

TRADITION TRIFFT EXPERIMENTIERFREUDE

Villach ist seit mehr als 160 Jahren Braustandort. Mit der neuen Stadtbrauerei rücken handwerkliches Brauen, kleinere Sude und kreative Bierideen stärker in den Mittelpunkt. Neben bewährten Klassikern entstehen saisonale Spezialitäten und neue Bierstile.

Bis zu 7.000 Hektoliter Bier können jährlich gebraut werden. Hinter den Spezialitäten steht ein Team aus drei Brauern, unterstützt von der Erfahrung und dem Know-how von mehr als 350 Mitarbeitenden der Villacher Brauerei in ganz Kärnten.

Zum Sortiment zählen Draustadt Lager, Keller Dunkles, Glockner Pils, Kirchtagsmärzen und Special Blonde sowie saisonale Kreationen.

DIE MARKE BLEIBT IN BEWEGUNG

Die österreichische Bierkultur entwickelt sich weiter. Regionalität, Authentizität und handwerkliche Herstellung gewinnen an Bedeutung, gleichzeitig wächst die Lust auf Vielfalt.

Laut aktueller MARKET Studie schätzen knapp 60 % der Österreicher:innen Bier aus ihrer Region.

Foto rechts: Oliver Plieschnig (Verkaufsleiter der Brau Union Österreich), Gerda Sandriesser (Vizebürgermeisterin von Villach), Lukas Scharf (Braumeister Brauerei Villach), Michael Pötscher (Geschäftsführer von Craftvoll) und Hans Böhm (Vorstandsvorsitzender Brau Union Österreich)



©Wolfgang Handler



©Wolfgang Handler



©Wolfgang Handler



Gespräch

MIT BRAUMEISTER LUKAS SCHARF

Mit der neuen Stadtbrauerei wurde mitten im Herzen von Villach ein völlig neues Kapitel aufgeschlagen. Was bedeutet dieser Schritt für Sie persönlich als Braumeister?

LUKAS SCHARF: Die Eröffnung war für uns alle ein ganz besonderer Moment. Unsere größte Herausforderung war es, rechtzeitig vier verschiedene Biere fertigzustellen und das ist uns gelungen. Noch am Vormittag der Eröffnung haben wir die ersten Flaschen abgefüllt, damit die Gäste am selben Tag frisch gebraute Villacher Biere verkosten konnten. Mit der neuen Stadtbrauerei können wir künftig bis zu 7.000 Hektoliter Bier pro Jahr produzieren und gleichzeitig Braukultur erlebbar machen. Für mich als Braumeister ist es besonders schön, dass die Menschen nun direkt im Herzen von Villach sehen können, wie Bier entsteht. Die Stadtbrauerei verbindet damit Tradition, Innovation und Regionalität an einem Ort und schlägt ein neues Kapitel in der Villacher Braugeschichte auf.

Die Brauerei ist nicht nur Produktionsstätte, sondern auch Erlebniswelt. Was erwartet Besucherinnen und Besucher der Stadtbrauerei?

SCHARF: Wir wollten einen Ort schaffen, an dem Brauhandwerk sichtbar und erlebbar wird. Besucherinnen und Besucher können den gesamten Brauprozess verfolgen, durch große Glasflächen direkt in die Produktion blicken und unsere Biere verkosten. Dazu kommen Führungen in unterschiedlichen Formaten – von der klassischen Brauereiführung bis hin zu Genussführungen mit Food Pairing. Außerdem gibt es einen Shop, interaktive Stationen, eine Fotobox und viele Einblicke in die Geschichte und Gegenwart des Bierbrauens in Villach.

Die neue Stadtbrauerei verbindet historische Wurzeln mit modernen Konzepten. Wo zeigt sich diese Verbindung besonders deutlich?

SCHARF: Bei unseren Führungen wird das sehr schön deutlich. Dabei begegnen die Gäste gleich drei Generationen von Sudhäusern – vom historischen Bestand bis zur neuesten Brautechnik. Gleichzeitig setzen wir moderne Erlebnisangebote und digitale Elemente ein. Uns war wichtig, die Geschichte der Brauerei zu bewahren und gleichzeitig zu zeigen, wie zeitgemäß Brauhandwerk heute sein kann.

Viele Menschen verbinden Villacher Bier mit Beständigkeit und Verlässlichkeit. Gleichzeitig entstehen hier nun neue Bierstile und kreative Spezialitäten. Wie gelingt Ihnen dieser Spagat zwischen Tradition und Innovation?

SCHARF: Unsere Basis bilden traditionelle Bierstile wie Kellerbier, Lager oder Dunkel. Gleichzeitig bietet uns die neue Stadtbrauerei die Möglichkeit, mit kleineren Suden zu experimentieren und neue Ideen auszuprobieren. So können wir flexibel testen, wie bestimmte Rezepturen bei unseren Gästen ankommen. Wenn eine Spezialität besonders gut angenommen wird, kann daraus vielleicht einmal ein Bier für eine größere Produktion entstehen.

Was reizt Sie daran besonders?

SCHARF: Die Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt. Zwar besteht Bier klassisch aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe, doch wir können auch mit weiteren Zutaten, wie z. B. verschiedensten Fruchtsorten arbeiten. Dabei achten wir besonders auf Regionalität und Saisonalität. Unser Ziel ist es, kreative Biere zu entwickeln, die einen Bezug zur Region haben und gleichzeitig neue Geschmackserlebnisse bieten.

Der Standort Villach spielt in der Kommunikation der Marke heute eine noch größere Rolle als früher. Warum ist Regionalität gerade für Bier so wichtig?

SCHARF: Für mich gehört Bier untrennbar zu seiner Herkunft. Wenn ich eine Region besuche, möchte ich auch das Bier trinken, das dort gebraut wird. Genau dieses Gefühl wollen wir vermitteln. Unsere Stadtbrauerei produziert bewusst in überschaubaren Mengen. Das Bier soll möglichst nahe an seinem Entstehungsort genossen werden. Kurze Wege und eine starke regionale Verankerung sind für uns ein wichtiger Teil der Bierkultur.

Der Villacher Kirchtag ist eines der stärksten Symbole regionaler Bierkultur. Welche Bedeutung haben solche Traditionen für die Marke Villacher?

SCHARF: Der Villacher Kirchtag und die Brauerei sind seit vielen Jahren eng miteinander verbunden. Als größtes Brauchtumsfest Österreichs trägt der Kirchtag die Marke weit über die Stadt- und Landesgrenzen hinaus.



Gleichzeitig zeigt er, wie lebendig regionale Kultur sein kann. Für uns ist das eine wichtige Partnerschaft und ein starkes Symbol dafür, wie Bier Menschen zusammenbringt.

Wenn Sie zehn Jahre in die Zukunft blicken: Woran würden Sie erkennen, dass dieses Projekt ein Erfolg geworden ist?

SCHARF: Ich würde mir wünschen, dass unsere Innovationen mit Spannung erwartet werden und die Menschen neugierig darauf sind, was als Nächstes aus der Stadtbrauerei kommt. Wenn unsere Spezialbiere schnell vergriffen sind und einzelne Ideen vielleicht sogar den Sprung in eine größere Produktion schaffen, dann wäre das für mich ein großer Erfolg.

Was wünschen Sie sich, dass die Menschen künftig mit der Marke Villacher verbinden?

SCHARF: Dass Villacher Bier für ehrliches Brauhandwerk, regionale Verbundenheit und Genuss steht. Und dass die Menschen spüren: Hier wird nicht nur Bier gebraut, sondern die Brautradition der Stadt Villach mit viel Leidenschaft in die Zukunft geführt.

VILLACHER
Fast 300 Jahre Braugeschichte

1738 Gastwirt Jakob Fischer braut in Villach erstmals Steinbier: der Ursprung der Villacher Brautradition.

1858 Aus der Steinbierbrauerei wird eine moderne Dampfkessel-Brauerei. Die Geburtsstunde der heutigen Villacher Brauerei.

1900 Die Brauerei erhält das Villacher Stadtwappen mit der Adlerkralle, was bis heute ein zentrales Markensymbol ist.

1911 Braumeister Johann Koutnik modernisiert den Betrieb und führt Villacher ins Industriezeitalter.

1919 Zusammenschluss mit Gösser, Reininghaus und Puntigam.

2015 Villacher wird Teil der Brau Union Österreich.

2024 Start des Umbaus zur Stadtbrauerei.

2025 Neuer Markenauftritt mit dem Turm der Stadtbrauerei als Herzstück.

2026 Eröffnung der neuen Stadtbrauerei Villach: Ein neues Kapitel für die Marke im Herzen der Stadt beginnt.

Eine starke Marke

NEU GEDACHT.

Mit der Eröffnung der Stadtbrauerei 2026 erhält auch die Marke Villacher einen neuen Auftritt. Der Relaunch wurde bereits Ende 2025 gestartet und wird schrittweise über alle Flaschen, Fässer, Werbemittel und Gastronomieauftritte ausgerollt. Das Ziel? Die Herkunft der Marke stärker sichtbar zu machen und die Verbindung zur Braustadt Villach in den Mittelpunkt zu rücken.



©Pichler Gattringer



©Wolfgang Handler

AUF EINEN BLICK:

DER TURM
als neues Herzstück

Der markante Turm der Stadtbrauerei wird zum zentralen Symbol des Markenauftritts und steht für Handwerk, Geschichte und regionale Verwurzelung.

MODERNISIERT
statt neu erfunden

Bekannte Markenelemente wie der Villacher Schriftzug, die Adlerkralle von 1900 und das charakteristische Rot bleiben erhalten und wurden behutsam weiterentwickelt.

MEHR FOKUS
auf Herkunft

Villacher positioniert sich stärker als regionale Braumarke und macht die Herkunft aus Villach auf allen Touchpoints sichtbar.



©Wolfgang Handler

ZWISCHEN *Zapfhahn* UND ZUKUNFT

VOM NISCHENPRODUKT ZUR SCHANKINNOVATION

Alkoholfreies Bier hat sich vom Nischenprodukt zu einem festen Bestandteil der Bierkultur entwickelt. Sebastian Hölzl, Draught Beer Manager der Brau Union Österreich, erklärt, warum frisch gezapftes 0,0-Bier lange als technische Herausforderung galt und welche Entwicklungen moderne Schankanlagen derzeit prägen.



©Peter Baier



„0,0-Biere sind ein anspruchsvolles Produkt.“

SEBASTIAN HÖLZL
DRAUGHT BEER MANAGER

Mit dem Brau Union Campus im Linzer Quadrill hat die Brau Union Österreich ihren Hauptsitz in ein spannendes Innovationsareal verlegt. An dem Ort, an dem früher Tabakwaren produziert wurden, arbeiten heute Start-ups, Kreativ- und Technologieunternehmen an neuen Ideen für die Digitalisierung und die Konsumkultur.

Auf vier Etagen bietet der moderne Campus rund 320 Mitarbeitenden offene Arbeitsbereiche, Entwicklungs-, Kreativ- und Meetingräume, eine Dachterrasse sowie eine hochmoderne Demonstrations- und Entwicklungsbar. Hier werden neue Schanktechnologien wie die alkoholfreie Lösung „Bluebird“, digitale „Videolenses“ und modulare „Aria“-Zapfsäulen getestet und präsentiert. An der Bar treffen wir Draught Beer Manager Sebastian Hölzl: „Am Ende geht es darum, die Qualität, die der Braumeister ins Fass bringt, genauso auch beim Gast ins Glas zu bringen.“ Eine technische Herausforderung, die gerade bei alkoholfreiem Bier besonders komplex ist.

WARUM 0,0-BIER TECHNISCH ANSPRUCHSVOLL IST

„0,0-Biere sind ein anspruchsvolles Produkt“, erklärt Hölzl. „Durch den Restzucker reagieren sie empfindlicher auf Umgebungseinflüsse. Sobald Luft oder Verunreinigungen ins System kommen, kann das Bier biologisch instabil werden.“

Was bei klassischem Bier teilweise durch den Alkohol abgefangen wird, braucht bei alkoholfreien Varianten mehr Kontrolle: Temperatur, Hygiene und Leitungsführung werden zu entscheidenden Qualitätsfaktoren.

Laut aktueller MARKET Studie der Brau Union Österreich sind alkoholfreie und alkoholreduzierte Biere längst mehr als eine Ergänzung: 38 % der Befragten sehen eine gute Auswahl als wichtigen Faktor in der Gastronomie. 41 % wünschen sich zudem mehr Vielfalt bei den Bierstärken. Der Trend geht also in Richtung flexiblen und bewussten Biergenuss – und genau hier setzt die neue Schanklösung „Bluebird“ an, eine technische Erweiterung bestehender Systeme.

„Entscheidend beim Zapfen eines alkoholfreien Bieres ist, dass gerade die sensiblen Bereiche konstant gekühlt bleiben“, erklärt Hölzl. „Die Herausforderungen entstehen unmittelbar beim Fassanschluss und rund um den Zapfhahn.“

KÜHLUNG STATT RISIKO

„Bluebird“ erweitert die Begleitkühlung der Bierleitung bis zu jenen Bereichen, an denen mikrobiologisches Wachstum entstehen könnte: „Man muss Bedingungen schaffen, unter denen mikrobiologisches Wachstum möglichst stark reduziert wird“, sagt Hölzl. „Deshalb arbeiten wir mit Temperaturen unter vier Grad, weil sich dadurch das Bakterienwachstum verlangsamt.“

Zusätzlich verhindert eine spezielle Membran-Kupplung, dass Fremdstoffe oder Keime zurück ins Fass gelangen. So kann alkoholfreies Bier in einer konventionellen Schankanlage bis zu 14 Tage ausgeschenkt werden, bei speziellen Systemen sogar bis zu 30 Tage.

Entscheidend sei dabei vor allem eines: dass der Gast keinen Unterschied mehr zu einem frisch gezapften alkoholischen Bier merkt. Ob das auch gelingt? „Wenn die Anlage optimal eingestellt ist, soll alkoholfreies Bier dieselbe Frische, dieselbe Schaumqualität und dasselbe Trinkerlebnis bieten wie ein klassisch gezapftes Bier.“



DIE SCHANKANLAGE WIRD NOCH SMARTER

Wie sieht für Sebastian Hölzl die Schankanlage der Zukunft aus? „Wir sind mittendrin und arbeiten stetig an der nächsten Generation von Schankanlagen. Sie wird auf jeden Fall noch vernetzter, modularer und datenbasierter in Steuerung und Anwendung sein“, erklärt der Draught Beer Manager und zeigt auf die Zapfsäule „Aria“, die inmitten der Bar den Raum schmückt und wie ein Baukastensystem funktioniert. Fronten, Branding-Elemente oder digitale Anzeigen können flexibel ausgetauscht werden. Über sogenannte Videolenses lassen sich QR-Codes, Aktionen oder bewegte Inhalte direkt an der Bar ausspielen. „Die Bar entwickelt sich zunehmend auch zu einer Kommunikationsfläche“, sagt Hölzl. „Damit entstehen völlig neue Möglichkeiten, Gäste direkt am Point of Consumption anzusprechen.“

Noch wichtiger sei allerdings das, was im Hintergrund passiert. Sensoren und vernetzte Kühlsysteme sollen künftig erkennen, bevor ein technisches Problem überhaupt entsteht.

„Der nächste Schritt wird sein, dass sich eine Anlage meldet, bevor es tatsächlich zu einem Ausfall kommt“, erklärt Hölzl. Die Rolle der Brauerei soll sich mit jener des Getränkelieferanten zum technischen Servicepartner ergänzen. Trotz aller Digitalisierung bleibt für Hölzl ein Grundsatz bestehen: Bier müsse sichtbar gezapft werden. „Bier lebt von Emotion und Ritual“, sagt er. „Genau deshalb sollte es immer sichtbar gezapft und bewusst serviert werden.“

BEWUSSTER GENUSS GEWINNT WEITER AN BEDEUTUNG

MARKET Studie 2026

Im Rückblick auf die vergangenen zehn Jahre zeigt sich ein deutlich gestiegenes Bewusstsein für einen verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol.

38 %
ist eine gute Auswahl an alkoholfreien/-reduzierten Bieren wichtig.

41 %
begrüßen eine breite Auswahl an Alkoholstärken von alkoholfrei bis Starkbier.

52 %
sagen, das Verantwortungsbewusstsein sei gestiegen.

59 %
achten beim eigenen Konsum „immer“ auf einen bewussten Alkoholkonsum – deutlich mehr als noch im Vorjahr.

29 %
achten „meistens“ auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol.

MARKET Studie 2026
Auswertungsbasis: Österreichische Bevölkerung: n=2.500
maximale statistische Schwankungsbreite , +/-2,00 %
Befragungszeitraum: 12. März bis 23. März 2026

WO *Handwerk* AUF MITEIN-ANDER TRIFFT.



IN DEN BESTEN HÄNDEN.
Zwischen Handwerk und Herzblut entstehen die schönsten Biermomente.







BIERKULTUR IST HANDARBEIT UND HERZENSSACHE.

Sie wächst in den Händen jener, die Hopfen pflücken, Malz bewegen, Sudkessel überwachen, Fässer rollen, Bier zapfen und Gläser servieren. Und sie lebt in den Händen jener, die zum Prosit zusammenfinden. Vom ersten Handgriff im Brauprozess bis zum gemeinsamen Anstoßen verbindet Bier Menschen, jeden Tag aufs Neue.

EIN JAHR, VIELE HÄNDE.



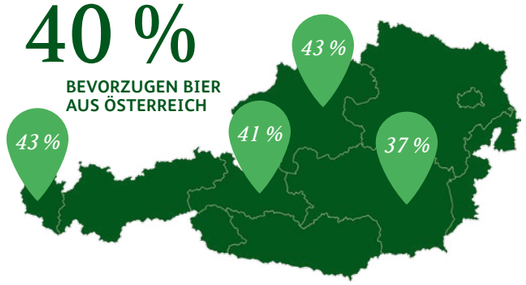


ZAHLEN zum *Anstoßen*

Für die im Auftrag der Brau Union Österreich durchgeführte MARKET Studie 2026 wurden im März 2.500 Personen ab 18 Jahren aus allen Bundesländern und Altersgruppen im Rahmen einer repräsentativen Online-Umfrage befragt. Die Ergebnisse zeigen: Bier bleibt fixer Bestandteil der österreichischen Genusskultur. Klassiker wie Märzen liegen weiterhin vorne, zugleich gewinnen Regionalität und alkoholfreies Bier an Bedeutung. Besonders gerne wird Bier dort getrunken, wo Menschen zusammenkommen: beim Grillen, bei privaten Feiern, im Gastgarten oder bei Festen.

REGIONALITÄT BLEIBT EIN STARKEN THEMA

Österreichisches und regionales Bier bleibt klar erste Wahl. Besonders stark ist die regionale Bindung in Oberösterreich und Vorarlberg, Salzburg und der Steiermark.

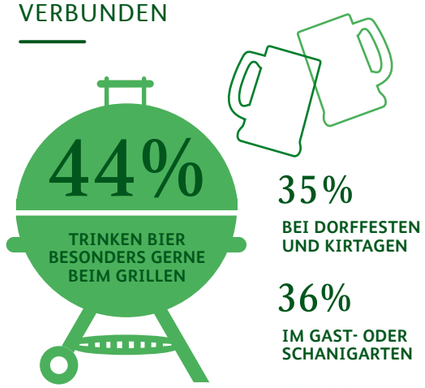


40 %
BEVORZUGEN BIER AUS ÖSTERREICH

31%
BEVORZUGEN BIER AUS IHRER EIGENEN REGION

6%
FAVORISIEREN INTERNATIONALES BIER

BIER BLEIBT ENG MIT *GEMEINSCHAFT* VERBUNDEN



35%
BEI DORFFESTEN UND KIRTAGEN

36%
IM GAST- ODER SCHANIGARTEN

39%
BEI PRIVATEN FEIERN

Bier wird weiterhin vor allem gerne in geselligen Situationen getrunken.

56% *MÄRZEN* BLEIBT DIE KLARE NUMMER 1



PILS	42 %
ZWICKL	37 %
WEIZEN	35 %
LAGER	34 %

Klassiker dominieren weiterhin das Ranking der beliebtesten Biersorten. Pils konnte im Vergleich zum Vorjahr erneut um 4 % zulegen.



AUSWÄRTS SCHMECKTS FÜR VIELE BESSER

Ein Drittel der Bevölkerung sagt, dass Bier unterwegs besser schmeckt als zuhause. Die wichtigsten Gründe:

41%
FRISCH GEZAPFTES BIER & SCHÖNE SCHAUMKRONE

25%
RICHTIGE TRINK-TEMPERATUR

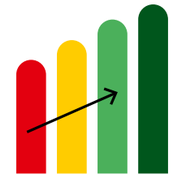
34%
GESELLIGE ATMOSPHÄRE

ALKOHOLFREIES BIER GEWINNT WEITER

Regional zeigen sich Unterschiede: In Vorarlberg ist die Begeisterung besonders groß, während alkoholfreies Bier im Burgenland etwas weniger Zuspruch findet. Zwischen Stadt und Land zeigen sich hingegen keine wesentlichen Unterschiede.



19%
TRANKEN 2016 GERNE ALKOHOLFREIES BIER



31%
TRINKEN HEUTE ALKOHOLFREIES BIER SEHR ODER EHER GERNE

54%
TRINKEN ES, WENN SIE LUST AUF BIER HABEN, ABER KEINEN ALKOHOL MÖCHTEN

19 %
TRINKEN ES NACH DEM SPORT ODER KÖRPERLICHER BETÄTIGUNG

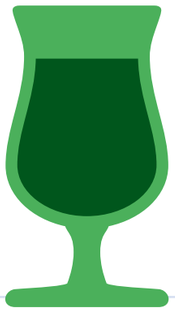
51%
GREIFEN DAZU, WENN SIE NOCH AUTO FAHREN MÜSSEN



20 %
SEHEN ES ALS ALTERNATIVE ZU ANDEREN ALKOHOLFREIEN GETRÄNKEN

18 %
WOLLEN KÜNFTIG MEHR ALKOHOLFREIES BIER TRINKEN

SAISONALE SPEZIALITÄTEN SORGEN FÜR ABWECHSLUNG



27%
TRINKEN GERNE SAISONALE BIERSPEZIALITÄTEN

40 %	38 %	33 %	32 %
WEIHNACHTSBOCK	SOMMERBIER	OKTOBERBIER	OSTERBOCK

STADT UND LAND TRINKEN BIER UNTERSCHIEDLICH

Besonders stark ist die Verbundenheit mit regionalem Bier in Landgemeinden sowie in Salzburg und der Steiermark.

Alkoholfreies Bier ist in Vorarlberg, Tirol und urbanen Regionen besonders beliebt.

BEWUSSTER BIERGENUSS IM ALLTAG

MARKET Studie 2026
Auswertungsbasis: Österreichische Bevölkerung: n=2.500
maximale statistische Schwankungsbreite , +/-2,00 %
Befragungszeitraum: 12. März bis 23. März 2026

Jetzt Video ansehen!
Österreichs Bierkultur in Zahlen.

Mehr ALS



MITTENDRIN!

VON GELEBTER VOLKSKULTUR ÜBER URBANE FESTIVALWELTEN BIS HIN ZU SPORTLICHEN GRENZERFAHRUNGEN: Die Brau Union Österreich und ihre Marken begleiten Veranstaltungen, die unterschiedlicher kaum sein könnten. Fünf Events, fünf Welten und fünf Erlebnisse darüber, wie langfristige Partnerschaften Kultur, Sport und Gemeinschaft verbinden.

WO BIERKULTUR AUF BRAUCHTUM TRIFFT

Kaltenhauser Gstanzlsingen

Wenn im Frühling im Hofbräu Kaltenhausen wieder Begriffe wie Schnaderhüpfel, Trutzgsangl oder „Aufz'hupft!" zu hören sind, ist klar: Das Kaltenhauser Gstanzlsingen ist zurück. Seit mehr als 30 Jahren bringt die traditionsreiche Veranstaltung Menschen zusammen.

„Das Gstanzlsingen verbindet Wirtshauskultur mit Bierkultur. Gstanzl, Musik, Humor, einfache Küche und dazu Kaiser Bierspezialitäten aus dem Hofbräu Kaltenhausen", bringt Günter Hinterholzer die Verbindung auf den Punkt. 2026 schlug die traditionsreiche Veranstaltung unter dem Motto „Zurück zu den Wurzeln" ein neues Kapitel auf: Mit klassischer Volksmusik, scharfzüngigen Gstanzln und humorvollen Alltagsgeschichten wurde die über Jahrzehnte bestehende Tradition weiterentwickelt. Vier ausverkaufte Termine sorgten einmal mehr für volle Reihen und beste Stimmung. Auf der Bühne standen unter anderem Josef „Bäff" Piendl als Moderator und Gstanzlsänger, die vier Musikerinnen der „Blusnknepf" sowie die Aberseea Musikanten, die Gutauer Stubenhocker, die Irrsbergmusi und die Hainbachmusi.



Mittendrin: Kaiser Bier, das seit jeher eng mit dem gesellschaftlichen Leben in den Regionen verbunden ist: ob in Wirtshäusern, bei Vereinsfesten, der Landjugend, Blasmusik, Feuerwehr, Schützen- oder Brauchtumsvereinen. Kaltenhausen wiederum ist Salzburgs älteste Brauerei und ein Ort mit jahrhundertealter Biertradition.

Langfristige Partnerschaften und die Unterstützung des gesellschaftlichen Lebens vor Ort sind ein Teil des Engagements der Brau Union Österreich. „Unser Ziel ist es, die Wirtshaus- und Vereinskultur in den Orten zu unterstützen und die Gemeinschaft zu fördern", sagt Hinterholzer.



Was von den vier ausverkauften Veranstaltungen bleibt, sind nicht nur Musik, Gstanzl und beste Unterhaltung, sondern vor allem Begegnungen und gemeinsam verbrachte Stunden. Genau darin liegt für Hinterholzer das Besondere:

„Am schönsten ist es für mich, die Freude und die positive Energie im Publikum und bei den Künstler:innen zu spüren."

GÜNTER HINTERHOLZER ● REGIONALER VERKAUFSDIREKTOR GASTRONOMIE BEI DER BRAU UNION ÖSTERREICH

Jetzt scannen!
So schaut es hinter den Kulissen aus.

Zipfer

LINZ AG Bubbledays

Wie fühlt sich Leichtigkeit an? Nach Bubble-feeling. Seit 2011 verwandeln die LINZ AG Bubbledays den Hafen für ein Wochenende in einen der außergewöhnlichsten Festivalorte Österreichs.

Am Linzer Industriehafen treffen drei Bühnen auf Wasser-Action, Live-Musik und zehntausende Besucher:innen. Mit ihrer Mischung aus Wassersport, Musik und entspanntem Sommerfeeling bei freiem Eintritt mitten in der Stadt sind sie längst zu einem Fixpunkt im österreichischen Veranstaltungskalender geworden. 2026 begann ein neues Kapitel. Zipfer kam als neuer Getränkepartner an Bord und die Brau Union entwickelte gemeinsam mit den Veranstalter:innen neue Erlebniswelten. Der Zipfer Hopfengarten, die Linzer Bierbar und weitere gastronomische Formate machten die Marke zu einem sichtbaren Teil des Festivals.

Als Sponsoring & Experience Manager Culture der Brau Union Österreich gestaltet Lukas Weiss kulturelle Partnerschaften und Markenauftritte bei Großveranstaltungen. Er beobachtet einen klaren Wandel: „Früher hatten wir eine Veranstaltung und haben danach entschieden, welche Biermarke dazu passt. Mittlerweile suchen wir eher das Event zur Marke“, erklärt Lukas Weiss. Dahinter stecke eine langfristige Strategie: Für jede Marke definiere die Brau Union Österreich Ziele für die kommenden drei bis fünf Jahre und setze Sponsoring gezielt ein, um die jeweiligen Zielgruppen zu erreichen.

Für Zipfer seien die Bubbledays deshalb das ideale Umfeld. Der Linzer Kulturverein begeistere seit vielen Jahren mit freiem Eintritt, Wassersport, Activity Areas und musikalischem Programm tausende Besucher:innen. „Für die Marke Zipfer ist das genau das richtige Setting, um die passende Zielgruppe zu erreichen. Gezielte Aktivitäten wie der Zipfer Hopfengarten helfen uns dabei.“



©Susi Balint, KI-bearbeitet

Stibitzer

Isle of Summer

Am 1. August 2026 feierte das Isle of Summer seine Österreich-Premiere auf der Wiener Donauinsel.

Mit fast 30.000 Besucher:innen, fünf Bühnen und mehr als 30 internationalen Acts traf das Festival genau den Nerv einer jungen, urbanen Zielgruppe. „Beim Isle of Summer kommt ein großer Veranstalter, der schon viele Events in Deutschland organisiert hat, erstmals nach Wien. Die Technoveranstaltung entspricht genau den Wünschen der jüngeren Zielgruppe.“ Für Lukas Weiss war das der entscheidende Grund für die Partnerschaft mit Stibitzer Spritzer. Für die Brau Union Österreich ging das Konzept auf: „Das erste Event, bei dem wir tatsächlich mehr Spritzer als Bier verkauft haben.“



©Sebastian Stahrl

Fohrenburger



©Poolbar-Festival

SECHS WOCHEN
FESTIVAL

Poolbar Festival

Während andere Festivals ein Wochenende dauern, begleitet das Poolbar Festival Feldkirch durch einen ganzen Sommerabschnitt.

Von Anfang Juli bis Mitte August werden das Alte Hallenbad und die Reichenfeldwiese zum Treffpunkt für Musik, Kunst, Film und Popkultur. Internationale Acts stehen neben Newcomer:innen, große Konzerte neben Nischenformaten und frei zugänglichen Veranstaltungen. Für Fohrenburger entsteht somit über mehrere Wochen eine Partnerschaft, die Präsenz, Logistik und Zusammenarbeit verlangt und zugleich die Möglichkeit bietet, als regionale Marke Teil eines kulturellen Treffpunkts zu sein.

„Dabei gehe es längst nicht mehr um reine Sichtbarkeit“, sagt Lukas Weiss. „Wir müssen von dem Mindset wegkommen, dass wir automatisch, wenn irgendwo ein Logo zu sehen ist, von Sponsoring oder Markenaktivierung sprechen. Eine Partnerschaft vertieft sich am besten über mehrere Jahre.“ Über rund sechs Wochen kommen etwa 40.000 Besucher:innen mit dem Festival und der Marke Fohrenburger in Kontakt. Trotz dieser Größe bleibe das Setting familiär und regional. Für Weiss ist das Festival deshalb „ein entscheidender Hebel für die Region und unsere Marke Fohrenburger“.



©GEPA pictures/ Brau-union

WENN TEAMGEIST ZUR EXTREMSPORTART WIRD

Red Bull Dolomitenmann

„Wenn Leiden Spaß macht.“ Ja, richtig gelesen. Denn kaum ein Motto bringt den Red Bull Dolomitenmann treffender auf den Punkt. Seit fast 40 Jahren steht der Bewerb für sportliche Höchstleistungen, außergewöhnlichen Teamgeist und Geschichten, die längst Legendenstatus erreicht haben.

Als langjähriger Partner begleitet Gösser den Bewerb, der 1988 ins Leben gerufen wurde und heute als einer der härtesten Teamwettkämpfe der Welt sowie als die inoffizielle Weltmeisterschaft des Extremsports gilt. Vier Disziplinen, ein Team, ein Ziel: Berglauf, Paragleiten, Mountainbike und Wildwasserkajak verlangen Höchstleistungen und vor allem perfektes Zusammenspiel. Denn beim Dolomitenmann gewinnt nicht die stärkste Einzelperson, sondern das Team, das gemeinsam das Beste aus sich herausholt.

Was als Traum des ehemaligen Skirennläufers Werner Grissmann begann, ist heute weit mehr als ein Sportbewerb. Jahr für Jahr verwandelt der Red Bull Dolomitenmann Osttirol in eine Bühne für außergewöhnliche Leistungen, große Emotionen und unvergessliche Geschichten. Manche Athlet:innen schreiben Sportgeschichte, andere scheitern spektakulär – genau das macht den Mythos dieses Bewerbs aus.



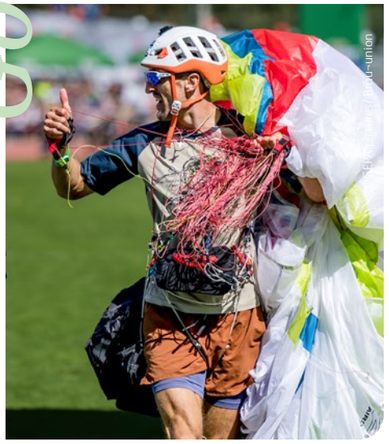
©Thomas Unterberger

„Heute suchen wir eher das Event zur Marke.“

LUKAS WEISS ● SPONSORING & EXPERIENCE MANAGER CULTURE DER BRAU UNION ÖSTERREICH



©GEPA pictures/ Brau-union

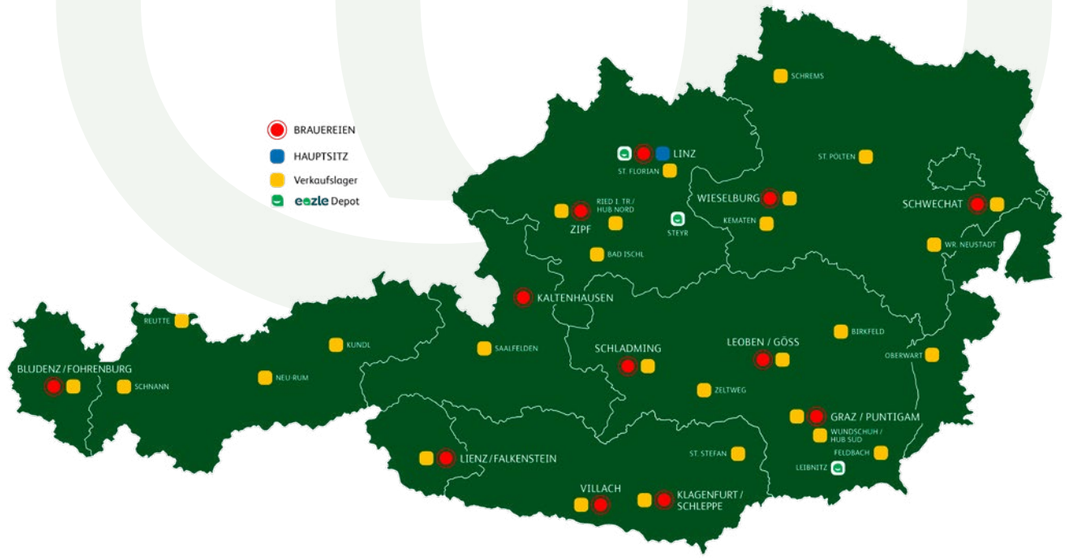


©GEPA pictures/ Brau-union

Gösser

UNSERE STANDORTE.

In ganz *Österreich* regional verankert.



Medieninhaber, Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt: Brau Union Österreich AG, A-4020 Linz, Gruberstraße 3, www.brauunion.at, UID-Nr.: ATU23232106
Head of Communications: Florian Zimmer Florian.Zimmer@brauunion.com **Projektleitung:** Ruth Manzenreiter MA **Redaktion:** Mag. Katharina Anna Ecker
Realisierung: upart Werbung und Kommunikation GmbH **Verlagsort:** 4040 Linz, Österreich **Druck:** DIREKTA Druckerei & Direktmarketing GmbH, Petzoldstraße 6, 4020 Linz, Austria **Fotos:** Peter Baier, vogus, Elisabeth Hausbacher, Gerald Deutinger, unsplash/Reiseuhu, bierzelt-altaussee.at, unsplash/ckturistando, Verein Eisenstraße, Wolfgang Handler, Pichler Gattringer, Roland Pelzl, Kux Photography, Susi Balint, Brau Union, Sebastian Stahrl, Poolbar-Festival, GEPA pictures/ Brau-union, Thomas Unterberger, Schladminger Brauerei

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 GEFLÜSTER

Was ist dein schönster *Bier moment?*



JULIANE VIERTELMAYR ● LEITUNG EINKAUF DER BRAU UNION ÖSTERREICH

„Als Einkaufsleiterin beschäftige ich mich täglich mit Rohstoffen, Verpackungen und vielen Partner:innen, die hinter unseren Bieren stehen. Mein schönster Biermoment ist deshalb jener, wenn ich mit Freund:innen oder Familie ein Bier genieße und daran denke, wie viel Leidenschaft, Handwerk und Zusammenarbeit in jedem einzelnen Glas steckt. Das macht diesen Genuss für mich immer wieder zu etwas Besonderem.“

ELENA GUMPOLD ● SOCIAL MEDIA TRAINEE DER BRAU UNION ÖSTERREICH

„Mit meinen Freund:innen an einem warmen Sommerabend im Gastgarten unserer Lieblingsbar zu sitzen. Und dabei mit einem kühlen, frisch gezapften Bier anzustoßen. Das ist mein schönster Biermoment.“

DANIEL STOCKER ● LEHRLING DER BRAUEREI SCHLADMING

„Die Bewerbssaison bei der Feuerwehr ist gerade in vollem Gange. Nach der Siegerehrung, bei der wir einen Platz auf dem Stockerl erreicht haben, wird im Festzelt gefeiert. Mein Biermoment ist, wenn die gesamte Gruppe anstößt und ein Bier genießt. Nach dem Wettbewerb schwindet die übliche Anspannung und die gute Stimmung schweißt uns als Gruppe noch mehr zusammen.“

SEBASTIAN HÖLZL ● DRAUGHT BEER MANAGER

„Wenn der erste Schluck genau so schmeckt, wie ihn der Braumeister im Kopf hatte. Dann weiß ich, dass jede Einstellung, jede Reinigung und jeder Handgriff gepasst hat. Für mich ist das die perfekte Verbindung aus Technik, Handwerk und Biergenuss.“

MICHAEL FRANZ HEHENBERGER ● BRAUMEISTER BRAUEREI SCHLADMING

„Nach getaner Arbeit zu Hause oder nach einem erfolgreichen bzw. stressigen Arbeitstag freue ich mich auf die Erfrischung in Form einer 0,5-l-Flasche Bier. Wenn ich das Bier aus dem Kühlschrank nehme und sich bei Hitze Kondenswasser an der Flasche bildet, bekomme ich schon Lust auf den ersten Schluck. Wenn es beim Öffnen dann noch das Zischgeräusch gibt, ist die Vorfreude perfekt. Der erste Schluck ist mein persönlicher Biermoment, der Genuss und Freude bringt.“

OLIVER PLIESCHNIG ● VERKAUFSLEITER SÜD DER BRAU UNION ÖSTERREICH

„Mein erster Bieranstich am Villacher Kirchtag war für mich ein besonderes und unvergessliches Erlebnis. Die Anspannung war groß – umso größer die Erleichterung, als alles gelungen war. Der erste Schluck frisch gezapftes Bier aus dem traditionellen Tonkrug war danach ein wahrer Genuss und machte diesen Moment perfekt.“

ZWISCHEN *Sudhaus, Schank & Sprache*

GLOSSAR

Begriffe für echte Biermomente. In der Schladminger Brauerei zeigen Braumeister Michael Hehenberger und Lehrling Daniel Stocker, wie Erfahrung, neue Perspektiven und echtes Handwerk für Qualität sorgen.



©Schladminger Brauerei



©Schladminger Brauerei

BIER & SPRACHE
REDEWENDUNGEN RUND UMS FASS

„Ein Fass ohne Boden“
Etwas, das unendlich Ressourcen verschlingt.

„Das Fass zum Überlaufen bringen“
Der letzte Auslöser, der eine Situation kippen lässt.

„Ein Fass aufmachen“
Aus etwas Kleinem ein großes Thema machen.

„Hopfen und Malz verloren“
Wenn nichts mehr zu retten ist.

„Das schlägt dem Fass den Boden aus“
Wenn etwas jedes Maß überschreitet.

„Gott gebe Glück und Segen drein.“

MICHAELS LIEBLINGS-REDEWENDUNG

MAISCHEN
Beim Maischen werden Malzschrot und Wasser erhitzt. Dabei entsteht der vergärbare Zucker – die Grundlage für Alkohol und Geschmack.

„Wenn ich am Montag in der Früh in die Brauerei komme und der malzsüße Duft der Maische über dem Gelände liegt, weiß ich, dass der Start in die Woche geglückt ist.“

Michael Hehenberger

GÄRZEIT
Während der Gärung entstehen Alkohol, Kohlensäure und Aromastoffe. Qualität braucht hier vor allem Zeit.

REIFEZEIT
Nach der Gärung lagert das Bier mehrere Wochen. In dieser Phase verbinden sich die Aromen und das Bier wird harmonischer.

„Wenn das Bier zu früh abgefüllt wird, kann es seinen sortentypischen Geschmack nicht ausbilden.“

Daniel Stocker

BRAURUHE
Nicht jeder wichtige Schritt ist sichtbar. Gerade die Ruhephasen zeigen, warum Geduld zum Brauhandwerk gehört.

CO_2-GEHALT
Die Kohlensäure beeinflusst Spritzigkeit, Mundgefühl und Schaumstabilität.

„Für mich ist es wichtig, dass die Kohlensäure im Bier aus der Hauptgärung stammt. Wenn sie nachträglich „hineingedrückt“ wird, führt das zu einem grobporigen Schaum, der schnell zusammenfällt.“

Michael Hehenberger

EINKEHR
Ob Wirtshaus, Gastgarten oder Hütte: Bier ist oft Teil eines bewussten Moments des Ankommens.

„Was gibt es Entspannenderes, als einen Nachmittag mit anderen Menschen im Gasthaus zu verbringen? Man unterhält sich, erhält neue Informationen und schafft Raum für neue Gedanken. Zufrieden geht man schließlich nach Hause.“

Michael Hehenberger

„Ein besonderer Biermoment für mich ist eine kleschkalte „Brunntrog-Halbe“ auf der Almhütte nach einer Wanderung.“

Erläuterung: ein kaltes Bier, das in einem Trog aus Holz gelagert wird, in den permanent Wasser aus einer Quelle läuft.

Daniel Stocker

SCHANKANLAGE
Leitungen, Druck und Kühlung sorgen dafür, dass Bier in gleichbleibender Qualität ins Glas kommt.

SCHANK
Der Ort, an dem sich entscheidet, wie Bier beim Gast ankommt – technisch und menschlich zugleich.

„Mir tut mein Herz so schrecklich weh, wenn ich vom Glas den Boden seh.“

DANIELS LIEBLINGS-REDEWENDUNG

ZAPFMOMENT
Schaumkrone, Temperatur und Timing prägen den ersten Eindruck eines Bieres.

TEMPERATURFÜHRUNG
Zu kalt dämpft Aromen, zu warm nimmt Frische. Jede Biersorte hat ihren idealen Bereich.

ANTRUNK
Die ersten Sekunden entscheiden über den Gesamteindruck eines Bieres.

DIE SCHLADMINGER BRAUEREI

Die Schladminger Brauerei braut seit 1909 im steirischen Ennstal Bier – mit Wasser aus der Grubegg-Quelle, Aromahopfen und Braugerste aus Österreich. Neben dem klassischen Schladminger Märzen entstehen hier auch Bio-Spezialitäten wie das Schladminger BioZwickl, die Schnee Weiße Bio und neu das BIO Dunkel. Gegründet als Genossenschaft, steht die Brauerei bis heute für Regionalität, Gemeinschaft und handwerkliche Braukultur. 2002 folgte die Eingliederung in die Brau Union Österreich.

Quellen: Schladminger Bier – www.schladmingerbier.at ▪ Brau Union Österreich ▪ Bierland Österreich

Film ab!
Vom Maischen bis zum perfekten Biermoment.

Jetzt Video ansehen!
Michael & Daniel über das perfekte Bier.

Vielfalt. Qualität. Verantwortung. Gemeinschaft. Bierkultur ist mehr als Braukunst:
Sie ist Haltung, Anspruch und ein Band zwischen Menschen.

Das ist unser Bier.

STARK IN DER VIELFALT.

Klar im Anspruch.

BLUDENZ
LIENZ
KALTENHAUSEN
ZIPF
VILLACH
SCHLADMING
LINZ
KLAGENFURT
GÖSS
WIESELBURG
GRAZ
SCHWECHAT

BRAUUNION
ÖSTERREICH

BRAU UNION Österreich AG Gruberstraße 3, 4020 Linz. **www.brauunion.at**
Telefonnummer: +43 (0) 732 6979-0 **E-Mail:** office@brauunion.com