

Rein das Beste

Perfekt für den Winter

Mit zartem Karamell- und
Nelkenaroma: die neue
Murauer **WINTER WEISSE**



CO₂-NEUTRAL
Die Brauerei
braut
CO₂-neutral

BOCKIG
Besondere
Bockbier-
anstiche

GENÜSSLICH
Winterrezepte
mit fein-bierigem
Aroma

EDITORIAL



Johann Lassacher
Vorstands-
Obmann

Jahresrückblick

Diese Ausgabe der Kundenzeitung erscheint gerade noch im alten Jahr. Somit nehme ich an dieser Stelle die Gelegenheit wahr, mich bei Ihnen für die Zusammenarbeit und Treue im heurigen, sich dem Ende zuneigenden Jahr zu bedanken. 2016 ist viel Neues entstanden, zahlreiche Projekte wurden umgesetzt, neue Produkte sind auf den Markt gekommen, viele Veranstaltungen standen am Plan, es wurde gebaut und gebraut. Und nun, am Ende des Jahres, stimmt es mich glücklich, eine positive Bilanz ziehen zu können und mit Zuversicht und Freude ins neue Jahr zu blicken. Wir freuen uns, auch 2017 wieder mit Ihnen zusammenarbeiten zu dürfen, und wünschen Ihnen und Ihren Lieben ein frohes und gesegnetes Weihnachtsfest sowie ein erfolgreiches, gesundes Jahr 2017!

Wohntraum

IMPRESSUM: Medieninhaber & Herausgeber: Brauerei Murauer eGen; Raffaltplatz 19–23, 8850 Murau, Tel.: 03532/3266, reindasbeste@murauerbier.at, www.murauerbier.at. **Redaktion, Gestaltung & Produktion:** Weekend Magazin Steiermark GmbH, Bahnhofgürtel 59/3, 8020 Graz, Tel.: 0316/766 066-0, www.weekendmagazin.at. Mag. Andrea Lukasser, Dr. Cornelia Stiegler, Mag. Nadja Tanzer. **Coverfoto:** Ramona Steiner **Fotos:** Murauer Bier, Ramona Steiner, iStock/Thinkstock, Hemera/Thinkstock **Unternehmensgegenstand:** Brauerei – Produktion und Handel von Bier und alkoholfreien Getränken; Handelsreg. in Leoben, Band 11, Seite 20. **Geschäftsführung:** Ing. Josef Rieberer. **Grundlegende Richtung:** Präsentation und Information über die Dienstleistungen, Produkte und Veranstaltungen der Brauerei Murau

Produkte im Fokus

ZEIT FÜR DAS BESONDERE: PERFEKT FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT SIND DIE MURAUER WINTER WEISSE UND DAS NEUE MURAUER PILS.

WINTERLICH HARMONISCH

Die Murauer WINTER WEISSE ist eine aus erlesenen Rohstoffen kreierte Weißbierspezialität und wurde mit Liebe und Leidenschaft aus den feinsten Zutaten in der Bierstadt Murau gebraut. Feine Karamell- und Nelkennoten, gepaart mit harmonischem Hopfengeschmack, machen dieses bernsteinfarbige Weißbier zu einem besonderen Biererlebnis für die kalte Jahreszeit. Diese neue Weißbierspezialität ist ab sofort in allen Depots verfügbar und für die Gastronomie bestimmt. Die Murauer Winter Weiße gibt's in der 0,5-Liter-MW-Flasche in der 20 x 0,5-Liter-Kiste.



ANGENEHM HOPFENBITTER

Das neue Murauer PILS besticht durch ein ausgeprägtes Hopfenblumenaroma und tritt als sortentypisches, schlankes Pilsbier mit hellgelber Farbe in Erscheinung. Unser Premium Bier schmeckt sehr erfrischend und leicht, ist wenig malzig und angenehm hopfenbitter. Das Murauer Pils hat einen Alkoholgehalt von 5,1 % vol. und einen Brennwert von 450 kcal/Liter. Das Pils eignet sich durch die feine bittere Note als Aperitif und wird gerne zu leichten Speisen gereicht. Das neue Pils ist in folgenden Verpackungseinheiten erhältlich: 0,5 l MW (20 x 0,5 Liter) + 6er Träger, 0,33 Liter MW (24 x 0,33 Liter) und 30 Liter Keg und im 15 Liter Keg.



Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“
des Österreichischen Umweltzeichens,
Medienfabrik Graz, UW-Nr. 812

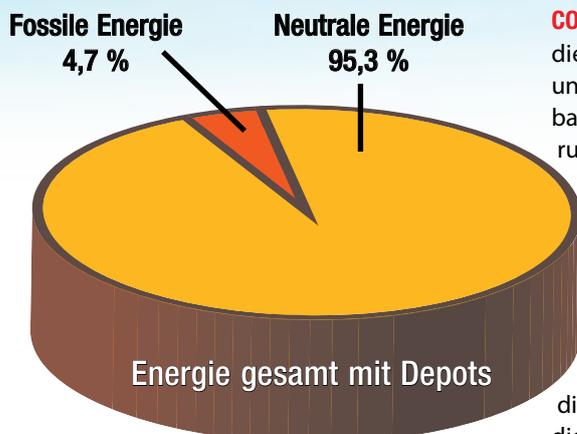
Wir produzieren CO₂-neutral

2014 WURDE DAS LANGJÄHRIGE ZIEL ERREICHT: DIE UMSTELLUNG DER WÄRMEVERSORGUNG VON HEIZÖL AUF HEISSWASSER AUS BIOMASSE. MITTLERWEILE PRODUZIERT DIE BRAUEREI VOLLKOMMEN CO₂-NEUTRAL.

Mit einem großen Projekt in Zusammenarbeit mit den Murauer Stadtwerken und der Krones AG – durch die Umstellung der Energieversorgung von Heizöl auf Fernwärme aus Biomasse – verringern sich seit 2013 die fossilen CO₂-Emissionen der Brauerei jährlich um ca. 2.100 Tonnen. Zur Absicherung der Heißwasserversorgung betreibt die Brauerei Murau noch den großen

Tonnen Heizöl benötigt werden. Dabei fallen rund 80 Tonnen fossiles CO₂ an, welche jährlich über das Humusprojekt der Ökoregion Kaindorf kompensiert werden. Der kleine Dampfkessel zur Heißdampferzeugung zum Dämpfen von Anlagen und Leitungen wird nur mehr mit Biogas aus der Abwassertorreinigungsanlage oder mit einer Strombatterie betrieben. Es gibt ab 2015 in keinem Bierdepot mehr Heizölbetrieb für die Raumwärme.

meinsam mit Luft und Wasser – die Basis unseres Lebens. Die Bodenorganismen bauen Schadstoffe und organische Abfälle ab und Humus auf. Sie sorgen für die Durchlüftung, Drainage und die stabile Struktur des Bodens. Wenn diese neue Form der Ackerbewirtschaftung gelingt, dann werden aus der Atmosphäre jedes Jahr große Mengen an CO₂ in die Böden eingebracht (rund 10 Tonnen CO₂ pro Hektar).



Dampfkessel als Reserveanlage. Dabei wird der große Heißwasserspeicher mit Dampf statt mit Heißwasser aus der Nahwärme beheizt. Ein bis zwei Wochen im Jahr wird der Dampfkessel in Betrieb genommen, wozu ca. 25

CO₂-Rückgewinnungsanlage. Ziel ist die Förderung von Humusaufbau und die Ökologisierung des Landesbaus. Durch eine Humusanreicherung von z. B. 3 % auf 25 cm Bodentiefe könnten 125 Tonnen CO₂ pro Hektar gebunden werden.

Gesunder Boden. Unter dem Gesichtspunkt des Klimaschutzes ist der Humusgehalt der Böden sehr wichtig. Durch die Übernutzung der Kulturlflächen, die ständig wachsende Bebauung und Versiegelung etc. sind die Böden äußerst gefährdet. Daher ist der Humusabbau durch nicht sachgerechte Landwirtschaft zu vermeiden. Durch Humusaufbau erhalten wir unsere gesunden und lebendigen Böden zurück und diese bilden – ge-

Eigenes System. In der Ökoregion Kaindorf wurde ein System für den regionalen und freiwilligen Handel mit CO₂-Zertifikaten entwickelt. Die gesamte Abwicklung des Zertifikathandels erfolgt online über eine eigene Software. Auf Transparenz und Rückverfolgbarkeit wird größter Wert gelegt. Die methodische und korrekte Analyse von Bodenparametern erfolgt von der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES Akkreditierte Prüf- und Inspektionsstelle PSID Nr.189). Die Brauerei Murau hat sich entschlossen, über Zertifikate der Ökoregion Kaindorf das jährlich bei Wartungsarbeiten der Nahwärme anfallende Heizöl bzw. das daraus entstehende fossile CO₂ zu kompensieren.



AUFSICHTSRAT



**Michael
Leitner-Fidler**
AR-Vorsitzender

Positive Bilanz

Mit der Generalversammlung im November endete das Geschäftsjahr 2015 erfolgreich und einstimmig. Und da sich auch das Kalenderjahr 2016 dem Ende zuneigt, erlaube ich mir an dieser Stelle, Bilanz zu ziehen. Wenn ich auf das letzte Jahr zurückblicke, so kann ich mit Freude und Stolz feststellen, dass viele Herausforderungen erfolgreich gemeistert wurden, dass weitere Fortschritte in puncto Umweltschutz und Nachhaltigkeit getätigt und honoriert wurden, dass viel Neues wie beispielsweise ein Depot in Eben, eine Schaubrauerei oder auch neue Produkte wie das Murauer 11/11 oder die Ananas WEISSE entstanden bzw. am Entstehen sind. Wir haben viele schöne, aber auch anstrengende Momente erleben dürfen. An dieser Stelle gilt unseren Kunden, Partnern und unseren Mitarbeiter/innen größter Dank und Wertschätzung: Ohne sie könnten wir solche Erfolge nicht verbuchen! In diesem Sinne wünsche ich Ihnen allen für 2017 Rein das Beste!

HOPFEN & MALZ,
GOTT ERHALT'S!

Michael Leitner-Fidler

Das Murauer-Bier-Depot in Klagenfurt

2014 ÜBERSIEDELTE DAS TEAM DES EINZIGEN KÄRNTNER MURAUER BIER DEPOTS VON ST. VEIT NACH KLAGENFURT.



Begonnen hat die Geschichte des bislang einzigen Kärntner Murauer-Bier-Depots in St. Veit: Am Anfang, im Jahr 1993, waren 2 Mitarbeiter und ein Lkw im Einsatz, um Kärnten mit Rein das Beste zu beliefern. Im Lauf der Zeit wurde das Kärntner Absatzgebiet für die Brauerei Murau immer bedeutender und so war es schließlich erforderlich, logistische Maßnahmen zu ergreifen, die den zeitgemäßen Qualitätsanforderungen entsprechen. Daher hat sich die Brauerei Murau vor einigen Jahren dazu entschlossen, die 5.000 m² große Logistikhalle von PAGO in Klagenfurt zu kaufen und das ausgediente Depot in St. Veit aufzulassen. Seit 2014 wird in Klagenfurt, das sich als optimaler Standort

erwiesen hat, Rein das Beste gelagert, ausgeliefert und verkauft. Im Frühjahr 2016 erfolgte mit der Eröffnung des integrierten, neu errichteten Shops der nächste Schritt in der Erfolgsgeschichte des Kärntner Depots.

Starkes Team. Das Klagenfurter Depot zählt 19 engagierte Mitarbeiter, 6 Lkw, 1 Schankservicebus und 2 Pkw. Großes Engagement und Teamgeist zeichnen das Klagenfurter Team aus. Von Montag bis Freitag sind Peter Kampl, Horst Klaus Fuchs, Herbert Hölbling, Josef Steinwender, Michael Winkler, Gernot Hartenberger, Meinhard Mayer, Roland Knapp und Winfried Weiss auswärts im Einsatz, um den Kunden Rein das Beste zu liefern.



Links: Christian Bierbaumer (Shop-Betreuer). Unten: Depotleiter Roland Maurer und sein Stellvertreter Patrick Weitensfelder



Die Gebietsleiter Michael Moser und Karl Heinz Ira

In ganz Kärnten. Für die Gastronomiekunden ist Schanktechniker Christian Frühstück stets einsatzbereit. Unsere geschätzten Gastronomiekunden in Unterkärnten und Klagenfurt werden von Gebietsleiter Karl Heinz Ira und die Gastwirte in Oberkärnten, Osttirol von Gebietsleiter Michael Moser persönlich betreut und beraten. Manfred Perner ist unser Handelsbeauftragter und kompetenter Ansprechpartner für den gesamten Handel in Kärnten. Von Klagenfurt aus werden folgende Gebiete beliefert: Metnitztal bis Oberhof, Gurktal bis Deutschgrüfen, Görtschitztal bis Hüttenberg, Unterkärnten bis Eisenkappel, Gailtal, Gegental, Rosental, Villach Stadt, Klagenfurt Stadt und St. Veit und Umgebung. Depotleiter Roland Maurer, sein

Stellvertreter, der Telefonverkäufer Patrick Weitensfelder, Shop-Betreuer Christian Bierbaumer und die Raumpflegerin Monika Obwurzer sind am Südring vor Ort, halten das Depot in Schuss und stehen den Kunden mit Rat und Tat zur Seite.

Infos & Kontakt

Murauer-Bier-Depot Klagenfurt, Schrödingerstraße 61, 9020 Klagenfurt, Tel.: 0463 / 330 700-0, **Depotleiter:** Roland Maurer (DW -430), **Telefonverkauf:** DW -431, Fax: DW -439, **E-Mail:** klagenfurt@murauerbier.at, **Bestellungen:** tvklagenfurt@murauerbier.at, **Öffnungszeiten:** Mo-Do: 7:00 – 12:00 und 13:00-16:30, Fr: 7:00 – 12:30



GESCHÄFTSFÜHRUNG

Josef Rieberer
Geschäftsführer



Sponsoring-Erfolg

Zum ersten Mal trat die Brauerei Murau heuer beim Erste Open ATP 500 Turnier, einer der größten Tennis-Sportveranstaltungen Österreichs, als Sponsor in Erscheinung. Die positive Resonanz seitens der Veranstalter, der Besucher, der Sportler und der Brauerei auf diese Kooperation war enorm und vielversprechend. Mit dem Erste Open Sponsoring in der Wiener Stadthalle konnten eine positive Imageerzeugung, eine hohe Kontaktqualität sowie die Multiplikation über Massenmedien erlangt werden. Und es wurde einmal mehr erkennbar, dass zielgerichtetes Sponsoring ein wichtiger Teil der Öffentlichkeitsarbeit unseres Unternehmens ist.

HOPFEN & MALZ,
GOTT ERHALT'S!

Josef Rieberer





Brauerei der Sinne

AN DER PRODUKTIONSSTÄTTE AM RAFFALTPLATZ IN MURAU ENTSTEHT ZURZEIT EINE BESONDERE BIER-ERLEBNISWELT: DIE „BRAUEREI DER SINNE“. DEM BESUCHER SOLL DORT DER BIERBEREITUNGSPROZESS AUF LEBHAFTE ART UND WEISE NÄHERGEBRACHT WERDEN.

Während im Innenhof die Umbauarbeiten noch eifrig im Gange sind, wurden die Arbeiten zur Schaubrauerei im ehemaligen Öllager bereits abgeschlossen. Mit der Inbetriebnahme der Versuchs- und Schaubrauerei, die Ende November erfolgte, konnten auch schon die ersten neuen kreativen Biersorten wie das Pa-

le Ale und das Stout gebraut werden – die Kunst des Bierbrauens kann von Besuchern dabei hautnah miterlebt werden. Die restlichen, noch nicht ganz abgeschlossenen Umbauarbeiten zur Brauerei der Sinne betreffen vor allem den Brauerei-Innenhof, wo in Kürze ein Brunnen entstehen soll, der auch als Schaubrunnen zugänglich sein wird.

Barrierefrei. Noch eines sei an dieser Stelle verraten: Es wird auch ein Aufzug und eine Rampe gebaut, damit allen Besuchern ein barrierefreier Zugang gewährt ist. Alles Weitere erfahren Sie nach der Eröffnung im Frühjahr 2017 bzw. in der nächsten Ausgabe der Kundenzeitung – Sie dürfen gespannt sein!

Neu bei uns



Tamara Schrefl

Tamara Schrefl ist seit Kurzem als Praktikantin in unserer Finanzbuchhaltung eifrig tätig.



Elias Kugler

Mit Elias Kugler erweitert sich das Team der Bierführer vom Zeltweger Depot.



Tamara Ranacher

Tamara Ranachers Arbeitsplatz ist der Infopoint in Murau, wo sie administrative Belange bewältigt.



Irina Wind

Irina Wind ist die neue Umweltbeauftragte und kümmert sich engagiert um die Lagerverwaltung.

Einstimmigkeit bei der 106. Generalversammlung

EINSTIMMIG UND IN POSITIVER STIMMUNG WURDEN BEI DER GENERALVERSAMMLUNG IM LAMBRECHTERHOF ZAHLREICHE BESCHLÜSSE GEFASST.



Einigigkeit und positive Stimmung dominierten die 106. Generalversammlung der Brauerei Murau eGen, die am 28. November im Hotel Lambrechterhof in St. Lambrecht stattfand. Alle Beschlüsse der gut besuchten Generalversammlung wurden einstimmig angenommen und die verantwortlichen Organe wurden von allen anwesenden Mitgliedern einstimmig entlastet.

Zukunftsorientiert. Nachdem der Obmann des Vorstands einen umfangreichen und aussagekräftigen Bericht über die Tätigkeiten des vergangenen Jahres präsentiert hatte, berichteten die verantwortlichen Funktionäre, die Revisorin Frau Mag. Geppel vom Genossenschaftsverband sowie Dr. Gottfried Spitzer von Deloitte Österreich über das positive Geschäftsjahr 2015 der

Brauerei Murau und ihrer Tochtergesellschaft „GTW“. Zudem informierten sie alle Mitglieder über aktuelle Themen sowie die erkorenen Leitlinien „Regionalität, Qualität, Tradition, Nachhaltigkeit und Innovation“. Nicht zuletzt aufgrund dieser positiven Bilanz geht die Brauerei zuversichtlich und zukunftsorientiert in ein neues Geschäftsjahr.



” Durstgefühl bei Kälte oder Hitze –
Murauer Bier ist dafür immer spitze!

Franz Maier aus Graz

Ihnen ist beim genussvollen Schluck Murauer Bier ein passender Spruch eingefallen? Dann tragen Sie ihn rasch in unsere Internet-Seite ein. Der beste Bierspruch wird veröffentlicht und mit einer Kiste Murauer Bier belohnt. Mehr auf www.murauerbier.at

Bierspruch

Bockbieranstich in Wien ...

VON SEINER SPORTLICHEN SEITE ZEIGTE SICH DER BOCKBIERANSTICH IN UNSERER BUNDESHAUPTSTADT: THOMAS MUSTER UND HERWIG STRAKA HALFEN DEM STARKEN BIER AUS DEM FASS.

Das Erste Open ATP 500 Turnier, eine der größten Sportveranstaltungen Österreichs, wird heuer zum ersten Mal von Murauer Bier unterstützt – eine Kooperation, die sich für den Veranstalter und auch für die steirische Privatbrauerei vielversprechend zeigt. Sowohl der Veranstalter und die Tennisspieler als auch die Besucher äußerten ihre Begeisterung darüber, dass in der gesamten Stadthalle Rein das Beste aus der Steiermark kredenzt wird.

Neben den sportlichen Leistungen von Dominic Thiem und Co. galt am 25. Oktober der Murauer Bockbieranstich als Höhepunkt des Tages. Dem starken Murauer Bockbier wurde von Thomas Muster und Turnierdirektor Herwig Straka aus dem Fass geholfen. Auch die Spieler Gilles Simon (FRA), Fabrice Martin (FRA) und Oliver Marach (AUT) ließen sich das gelungene Bockbier aus Murau nicht entgehen. Den knapp geladenen 200 Gästen wurde ein besonderer Abend mit ei-

nem exklusiven Konzert der Edlseer geboten. Die Moderatoren Bernd Pratter und Ronny Leber entlockten den Spielern und dem Braumeister Wissenswertes rund um Bier und Tennis. Den Besuchern entging es nicht, dass Bühne, Zelt und beinahe die ganze Stadthalle in steirischer Hand waren. Aufsichtsratsvorsitzender Michael Leitner-Fidler, GF Josef Rieberer und Braumeister Johann Zirner freuen sich über die positive Resonanz in Wien.



Die Tennisspieler Gilles Simon (FRA), Fabrice Martin (FRA) und Oliver Marach (AUT) genießen REIN DAS BESTE.



Die Edlseer gaben beim Bockbieranstich in Wien ein exklusives Konzert.



Auch unsere Gäste aus Murau waren vom Groß-Event begeistert.



Prost! Thomas Muster, Turnierdirektor Herwig Straka, Braumeister Johann Zirner, Geschäftsführer Josef Rieberer und Aufsichtsratsvorsitzender Michael Leitner-Fidler

... und in Murau

DER 48. MURAUER BOCKBIERANSTICH LOCKTE AUCH DIESES JAHR ZAHLREICHE GÄSTE IN DIE FESTLICH GESCHMÜCKTE WM-HALLE.

Die Besucher kamen am 29. Oktober aus der Steiermark, Kärnten und sogar Italien, um den 2016er Jahrgang des kräftigen Bockbiers zu verkosten und das vielversprechende Abendprogramm zu genießen. Der stimmungsvolle Abend wurde mit dem Festkonzert des Musikvereins St. Marein bei Neumarkt und des Musikvereins Stadtkapelle Murau feierlich eröffnet. Nach dem traditionellen Einmarsch der Brauereiverantwortlichen, Mitarbeiter und Ehrengäste erfolgte der Anstich, den Bürgermeister Thomas Kalcher mit Christoph Sumann unter Aufsicht von Braumeister Johann Zirn vornahm.

Das beste Bockbier seit 1495. Mit den Worten „Zapf hinein, Bock heraus, Böcklein spring in jedes Haus“ wurde dem besten Bockbier seit 1495



Brauereiverantwortliche, Mitarbeiter und Ehrengäste waren mit dabei.

aus dem Fass geholfen. Durch den gelungenen Abend führte Bernd Pratter, der die weiteren Programmpunkte wie den Auftritt der Schuhplattler und die Wahl zur Bockbierkönigin inklusive Verleihung des Murauer Bierstadtdirndls von Irmgard Tscheppe-Zitz moderierte. Für gute Stim-

mung und volle Tanzfläche sorgte die Band „Die Draufgänger“, für die Disco Beats war DJ Chiquita zuständig und um das leibliche Wohl und die Organisation kümmerte sich Franz Böhmmer mit seinem engagierten Team.

Der Murauer Bürgermeister Thomas Kalcher und Christoph Sumann halfen dem Bockbier in 2 Schlägen aus dem Fass.



Murauer Bockbeat in Graz



Profitänzer Willi Gabalier sprang aus dem Sarg.

Bereits zum siebenten Mal fand am 21. November im Grazer Kunsthaus der Murauer Bockbeat statt. Der Murauer Bockbeat ist im wahrsten Sinne des Wortes jedes Mal ein Bockbieranstich der anderen Art. Auch dieses Jahr wurde im Kunsthaus kein Fass angeschlagen, sondern der 2016er Jahrgang des Bockbieres künstlerisch in Szene gesetzt. Die Themen Winter und Starkbier standen im Mittelpunkt der Inszenierung. Die anwesenden Vertreter der Skiregionen Kreischberg, Grebenzen und Turracher Höhe ver-

folgten gespannt, wie der Sommer bildlich zu Grabe getragen und der Winter mit Bockbier begrüßt wurde. Mit einem schwarzen Umhang verkleidet und unter passender musikalischer Dramaturgie begleiteten Renate Götschl, Christoph Sumann, der Murauer Bürgermeister Thomas Kalcher und Vertreter der innovationsfreudigen Brauerei einen Sarg, aus dem Willi Gabalier mit einer Flasche Bockbeat sprang und das Bockbier und den Winter willkommen hieß.

Tanz und gute Stimmung. Nach der originellen, mystischen Präsentation des Starkbieres sorgten Willi Gabalier mit einem Show-Tanz und die Kärntner Gruppe Humus für gute Stimmung und stundenlange Unterhaltung. Rund 600 Gäste genossen das zwanglose Come-together, zu dem auch Vertreter aus Politik, Wirtschaft und Sport gekommen waren. Durch den Abend moderierte Bernd Pratter, der unter den Anwesenden auch

Landtagspräsidentin Manuela Khom, Mag. Andreas Molnár, Dr. Peter Piffel-Percevic, KommR Benedikt Bittmann, Dr. Wolfgang Bartosch vom Steirischen Fußballverband, Nationalratsabgeordneten Michael Ehmann, Bauernbunddirektor Franz Tonner und ATP-Direktor Herwig Straka sowie die Funktionäre des Vorstands und des Aufsichtsrats der Brauerei Murau begrüßen konnte.



Bernd Pratter, Obmann Johann Lassacher, ARV Michael Leitner-Fidler, Landtagspräsidentin Manuela Khom, Stadtrat Michael Ehmann, Mag. Andreas Molnár

... und 25 Jahre Anstich in Voitsberg



Am Sonntag, den 6. November 2016 luden die Musiker der Werkskapelle Bauer zum traditionellen Bockbieranstich in die Stadtsäle Voitsberg ein. Hunderte Gäste folgten der Einladung und verbrachten einen angenehmen Abend mit zünftiger Musik vom Schneiderwirt Trio und köstlichem Bockbier aus der Brauerei Murau. Frau Landesrätin Uschi Lackner meisterte den Anstich bravourös und verbrachte gesellige Stunden in Voitsberg.

Erfolgreiche Messe mit Prominenzbeteiligung

Auf der größten Gastronomie- und Hotellerie-Messe des Landes, der Herbstmesse ALLES FÜR DEN GAST, war Murauer Bier wieder ein beliebter und gut besuchter Aussteller. Unter den zahlreichen Gästen konnten die Vertreter der Brauerei Murau auch prominente Besucher wie Journalist Karl Hohenlohe oder Volks Rock'n'Roller Andreas Gabalier das neue Pils verkosten lassen, das dort erstmalig präsentiert wurde. Die Resonanz auf unser neues Pils war sehr positiv – und es hat gleich viele Anhänger gefunden.



Braumeister Johann Zirn und Obmann Johann Lassacher freuten sich, Herrn Karl Hohenlohe am Stand begrüßen zu dürfen.



Unser Bier lockte auch Andreas Gabalier an unseren Stand, der mit Obmann Johann Lassacher und GF Josef Rieberer Rein das Beste am Murauer Bier Stand verkostete.



Bierfotos werden belohnt

Liebe Murauer-Bier-Fans!

Ist euch ein ungewöhnliches oder lustiges Foto mit eurem Murauer Bier gelungen? Behaltet es nicht für euch, sondern sendet es per E-Mail an andrea.lukasser@murauerbier.at. Das beste Foto wird veröffentlicht und mit einer Kiste Murauer Märzenbier belohnt. Mehr auf www.murauerbier.at

Einsender: Roman Bacher

Neues Depot



In Eben im Pongau entsteht das 6. Murauer-Bier-Depot. Die neue Niederlassung wird im Frühjahr 2017 eröffnet und wird für neue Mitarbeiter Arbeitsplätze schaffen. Mit dem neuesten Depot können wir unsere Kunden in Salzburg und Umgebung mit Service und Beratung noch effektiver mit Rein das Beste versorgen.



KRONENKORKEN GEWINNSPIEL

vom 27. Oktober 2016 bis 31. März 2017

Sehr geehrte Damen und Herren!

Ab 27. Oktober ist wieder jede Kapsel vom Murauer Märzen-Bier Ihr persönliches Glücklos, denn die Murauer Bierkapsel bietet Biergenießern wieder die Chance für attraktive Sofortgewinne!

Sofortgewinne mit der Bierkapsel:
Bestes Murauer Bier in Form von Kisten, 6er-Trägern und Tickets für den Ball der Bälle, den 68. Bauernbundball am 24. Februar 2017 in der Stadthalle Graz.

Fordern auch Sie bei bestem Biergenuss Ihr Glück heraus!

Viel Spaß beim Kapseln,
Ihre Brauerei Murau eGen





Die Sofortgewinne Bier sind exklusive Pfand und mit der Bierkapsel im teilnehmenden Lebensmittelhandel bis zum 31. März 2017 einlösbar.
Die Gewinner von Eintrittskarten können diese am Freitag, dem 24.2.2017, ab 18:30 Uhr, an der Abendinformation (Stadthalleneingang) beim Grazer Messecongress gegen Abgabe der Gewinnkapsel eine Eintrittskarte für 1 Person (erhält keine Tischreservierung) für den 68. Steirischen Bauernbundball. Der Gewinn kann nicht in bar eingelöst werden. Zusätzliche Kartenkäufe und Tischreservierungen sind nur im Vorverkauf möglich. Informationen unter www.stbb.at oder 0316/826361-13.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Die Gewinne werden nicht in bar abgelöst.
MitarbeiterInnen sind vom Gewinnspiel ausgenommen.



Als Partner beim Bauernbundball

Am 24. Februar ist es wieder so weit: 16.000 Menschen treffen sich in Dirndl und Lederhose in der Grazer Stadthalle, um die steirische Kultur zu feiern.

Beim aktuellen Kronenkorkengewinnspiel, dessen Sofortgewinne (6er-Träger und Kisten) im Handel bis 31. März einlösbar sind, gibt es auch Eintrittskarten für den größten österreichischen Ball zu gewinnen: den BAUERNBUNDBALL, bei dem unser Murauer Märzen als Sonderedition erhältlich sein wird. Die Gewinner von Eintrittskarten können die Tickets am Freitag, dem 24. Februar ab 18:30 an der Abendinformation (Stadthalleneingang) beim Messecongress Graz gegen Abgabe der Gewinnkapsel abholen.

Der Gewinn kann nicht in bar abgelöst werden.

Nähere Infos zum Bauernbundball unter www.stbb.at

Gewinnspiel



Wir
verlosen
20 Edlseer-CDs
„Tanz ma
mitanond“!



Gewinnfrage:

Wie heißt das neueste Weißbier aus dem Hause Murauer Bier?

Senden Sie eine E-Mail mit der richtigen Antwort an andrea.lukasser@murauerbier.at

Unter allen E-Mails mit der richtigen Antwort werden 20 Edlseer-CDs verlost. Einsendeschluss ist der 10. Februar 2017.

Der Gewinn kann nicht in bar abgelöst werden.

Nähere Infos zum neuen Edlseer-Album unter www.edlseer.at

Für kurze Zeit im neuen Outfit

Passend zur Weihnachtszeit haben die 6er-Träger der 0,5-l-Märzen-MW-Flasche eine neue Verpackung bekommen. Die 6er-Träger in 5 verschiedenen festlichen Layouts stellen ein perfektes Präsent nicht nur für die Weihnachtszeit dar. Mit diesen 6er-Trägern

kann man den besten Kollegen, dem besten Papa, den besten Freunden oder anderen schnell und einfach eine Freude bereiten. Die „Geschenks-6er-Träger“ sind ab sofort in den Murauer Bier Depots sowie im gut sortierten Lebensmittelhandel für kurze Zeit erhältlich.



Den 6er-Träger gibt es in 5 verschiedenen Ausführungen.

*Rein das Beste
zum Feste*

Vielen Dank für die Zusammenarbeit!
Ihre Brauerei Murau eGen

www.murauerbier.at

Genüsslich durch den Winter

ZU DEFTIGEN SPEISEN PASST KÖSTLICHES MURAUER BIER JA OHNEHIN IMMER GUT. ALLERDINGS MACHT SICH DER BEKÖMMLICHE HOPFENSAFT NICHT NUR ALS BEIGETRÄNK NÜTZLICH – AUCH ALS ZUTAT SORGT ER MIT SEINEM HERZHAFTEN AROMA FÜR GENUSS.



Speck-Biersuppe mit Zwiebeln

Zubereitung

Eine der beiden Zwiebeln in Ringe schneiden, im Mehl wälzen und im Öl knusprig braten. Die zweite Zwiebel und den Knoblauch hacken und gemeinsam mit etwa 150 g von dem würfelig geschnittenen Speck in einem Topf anbraten. Dann mit dem Bier ablöschen und mit

der Suppe aufgießen. Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln würfeln und gemeinsam mit den restlichen 50 Gramm vom Speck in einer Pfanne anbraten, bis die Kartoffeln gut durch sind. Dann Speckwürfel und Kartoffel in die pürierte Suppe geben und mit den Röstzwiebeln garnieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 250 ml Muraueer Märzen
- 700 ml Hühnerbrühe
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 200 g Kartoffeln
- Salz & Pfeffer
- ca. 200 g Speck
- 100 g Mehl
- etwas Öl



Rinderfilet in Biersauce

Zubereitung

Rindfleisch salzen und pfeffern und gemeinsam mit den Speckstreifen in heißer Butter anbraten. Zwiebel hacken und auch mitrösten. Speck aus der Pfanne nehmen, den Rest mit Mehl stauben. Tomatenmark in die Pfanne dazugeben, dann alles mit Bier ablöschen und mit der



Rindsuppe aufgießen. Die Gewürze beifügen, alles dünsten lassen. Das Fleisch herausnehmen und warmstellen, die restliche Sauce pürieren. Kartoffeln in Spalten schneiden und mit etwas Öl und Rosmarin in einer

Pfanne goldbraun anrösten. Rotkraut aufwärmen. Fleisch (nach Belieben) mit dem Speck belegen, mit der Biersauce übergießen und mit Kartoffeln und Rotkraut servieren. Tipp: Auch Kartoffelknödel passen ganz hervorragend dazu!



ZUTATEN:

- 800 g Rinderfilet
- 75 g Räucherspeck
- 30 g Butter
- 1 Zwiebel
- 30 g Mehl
- 1 EL Tomatenmark
- 0,2 Liter Muraue Pils
- 200 ml Rindsuppe
- 1 Lorbeerblatt
- Salz & Pfeffer
- etwas Thymian und andere Kräuter
- 500 g Rotkraut (essfertig)
- 600 g Kartoffeln
- etwas Öl
- etwas Rosmarin

Kohlroulade mit Senf-Bier-Sauce



Zubereitung

Kohlroulade:
Die äußeren Wirsingblätter abnehmen und blanchieren. Knoblauch und Zwiebel fein hacken und anrösten. Kartoffeln und Sellerie in kleine Würfel schneiden. Den restlichen Wirsing in dünne Streifen schneiden und Kartoffeln, Sellerie und Öl in der Pfanne anbraten. Dann in einer Schüssel mit Kümmel, den angerösteten Zwiebel- und Knoblauchwürfeln, Senf, der aufgeweichten Semmel und den Eiern vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die blanchierten Wirsingblätter mit Masse füllen und mit Küchengarn zu

Rolln fixieren. In einer Pfanne die Rouladen von beiden Seiten anbraten. Sauce: Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin anbraten

und mit dem geschnittenen Sellerie, dem Lauch, den gehackten Knoblauchzehen und der gewürfelten Karotte anrösten. Mit Bier ablöschen, alles weichkochen

lassen, dann pürieren und die Creme durch ein Sieb streichen. Mit dem Senf gut zu einer sämigen Masse verrühren, eventuell mit Mehl binden.

ZUTATEN:

- 1 Wirsing
- 2 Eier
- 1 alte Semmel (eingeweicht)
- etwas Senf
- 1 TL Kümmel
- Salz & Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 200 g Kartoffeln
- 30 g Knollensellerie
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Olivenöl

FÜR DIE SAUCE:

- 20 g Butter
- 1 Zwiebel
- 30 g Knollensellerie
- 30 g Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Karotte
- 40 g Senf
- 500 ml Muraue Bier
- 2 EL Mehl



www.murauerbier-shop.at

Über 100 Produkte rund um unser Rein das Beste warten auf Sie in unserem Internet-Shop www.murauerbier-shop.at. Hier zeigen wir einen Auszug aus unserem vielfältigen Sortiment.

Models gesucht! Hast du Lust, für die nächste Ausgabe unser Murauer-Bier-Model zu sein? Dann schick bitte ein Foto an andrea.lukasser@murauerbier.at



1

**Bockbeat-T-Shirt
16,- Euro inkl. MWSt.**

Art.-Nr. 90565 (Herren, Größe M)
Art.-Nr. 90566 (Herren, Größe L)
Art.-Nr. 90567 (Herren, Größe XL)
Art.-Nr. 90568 (Damen, Größe S)
Art.-Nr. 90569 (Damen, Größe M)
Art.-Nr. 90570 (Damen, Größe L)
Art.-Nr. 90571 (Damen, Größe XL)

2

**Kapuzenjacke
33,90 Euro inkl. MWSt.**

Art.-Nr. 90548 (Größe S)
Art.-Nr. 90549 (Größe M)
Art.-Nr. 90550 (Größe L)
Art.-Nr. 90551 (Größe XL)
Art.-Nr. 90552 (Größe XXL)
Art.-Nr. 90553 (Größe 3XL)

ABSENDER

Brauerei Murau eGen
Raffaltplatz 19-23
8850 Murau

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Bei Bestellungen im Internet-Shop und Bezahlung mit der Kreditkarte über PayPal betragen die Lieferkosten innerhalb Österreichs EUR 6,- pro Bestellung. Bei der Zahlungsart „Nachnahme“ fallen zusätzlich Postgebühren von EUR 3,50 pro Bestellung an.

Bestellungen per Fax oder per Post: per Fax an 0043 (0) 3532/44 741-840, per Post an Brauerei Murau eGen, Logistikcenter Murau, Bahnhofviertel 12, 8850 Murau. Wir bitten, für Rückfragen Adresse und Telefonnummer bekannt zu geben.