

# Rein das Beste



## KOMPETENT

Die Brau- und Getränketechniker der Brauerei

## BOCKBIER

4 coole Bockbieranstiche luden zum Anstoßen

## 5-FACH

Bier mit allen 5 Sinnen erleben und genießen

## EDITORIAL



### Auf ein gutes neues Jahr!

Bevor wir voller Elan in das neue Jahr starten, gewähren Sie mir einen Rückblick auf das heurige Jahr, das zahlreiche Umstrukturierungen, neue Projekte und viele Auszeichnungen mit sich brachte. Ich bin zuversichtlich, den Erfolg der Murelli-Limonaden beibehalten zu können, den Umbau der Flaschenhalle und der Technik 2019 erfolgreich zum Abschluss zu bringen und die Qualität unserer Biere weiterhin auf höchstem Niveau zu halten. Das Jahr 2018 wäre ohne Sie, unsere Kunden, unsere Partner, unsere Mitarbeiter/innen nicht so erfolgreich verlaufen, daher möchte ich Ihnen allen meinen Dank aussprechen und Ihnen gleichzeitig ein gesegnetes Weihnachtsfest wünschen.

HOPFEN & MALZ,  
GOTT ERHALT'S!

**Johann Lassacher**  
Vorstandsobmann

**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:** Murauer Bier **Fotos:** Murauer Bier, Ramona Steiner,  
Harry Schiffer – SFG, Erwin Scherlau, iStock/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 Dienstleis-  
tungen, Produkte und Veranstaltungen der Brauerei Murau.

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



Das dunkle Spezialbier  
mundet zart nach Kaffee  
und Schokolade.



# Produkt im Fokus

Nicht nur aufgrund seiner vollmundigen Röstaromen wurde das Murauer Stout mit dem World Beer Award ausgezeichnet.

**D**as dunkle, etwas nach Kaffee und Schokolade duftende Murauer Stout wurde in der Brauerei der Sinne entwickelt und gebraut. Die Spezialität eignet sich hervorragend als Aperitif, aber auch zu kräftigen Hauptspeisen und sogar zum Dessert. Das unfiltrierte Spezialbier weist einen Alkoholgehalt von 5,6 % vol. auf und enthält sowohl Gersten- als auch

Weizenmalz. Bei den World Beer Awards 2018 wurde es mit einer Goldmedaille und beim European Beer Star mit Bronze ausgezeichnet und darf sich somit zu den weltweit besten Bieren zählen. Erhältlich ist das Stout in folgenden Verpackungseinheiten: 0,75-l-Bügelverschlussflasche und 5-l-Dose; auf Anfrage auch im Fass: 20-l-Fass, 30-l-Fass und 50-l-Fass.

# Alles besiegelt

Die Brauerei Murau setzt konsequent auf Nachhaltigkeit und ist damit ein Vorzeigeunternehmen in Sachen Umweltschutz.



Sorgsam mit den Ressourcen der Natur umzugehen und ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Geben und Nehmen herzustellen, sind die Grundpfeiler der Brauerei Murau. Im Jahr 2014 stellte das umweltbewusste Unternehmen die gesamte Produktion auf eine CO<sub>2</sub>-neutrale Herstellung um: Genutzt wird ausschließlich Wärme aus dem Biomasse-Heizkraftwerk der Stadtwerke Murau, es werden keine fossilen Brennstoffe mehr benötigt. Außerdem ist die Brauerei Murau der erste EMAS-Betrieb in Österreich. EMAS bedeutet Eco-Management und Audit Scheme – wer dieses Siegel trägt, verpflichtet sich frei-

willig zu einer kontinuierlichen Verbesserung der Umweltauswirkungen.

**Streng kontrolliert.** Auch die Herkunft der Rohstoffe spielt bei der Brauerei Murau eine wesentliche Rolle. Verwendet wird ausschließlich Braugerste aus 100% österreichischer Herkunft und aus kontrolliertem integriertem Vertragsanbau. Seit 2010 trägt die Brauerei das AMA-Gütesiegel, das die einwandfreie Herkunft der Rohstoffe belegt. Jährlich werden intensive Kontrollen aller Dokumente, Rückverfolgbarkeit, Hygienebestimmungen etc. und die Einhaltung der strengen Vorgaben durch externe Gutachter geprüft.

Als erster EMAS-Betrieb Österreichs führt die Brauerei Murau mit Stolz die Nummer A-000001 im Standortregister beim Umweltbundesamt.



Seit 2012 trägt die Brauerei das AMA-Gütesiegel, das die einwandfreie Herkunft der Rohstoffe aus Österreich bestätigt.

Die Brauerei ist als Klimabündnisbetrieb anerkannt und darf als einzige Brauerei in Österreich das Hundertwasser-Umweltzeichen Nr. 26 „Mehrweggebinde für Getränke“ führen.



## Neu bei uns



**Ricardo Prieling** unterstützt seit Kurzem tatkräftig das Team in der Abfüllung.



**Jürgen Franz Spreitzer** verstärkt das Team der Brauerei Murau in der Abfüllung.



**Egon Fussi** unterstützt mit viel Elan das Team in der Um-  
packanlage in Murau.



**Eva Berghofer** ist seit 1. Oktober als Außendienstmitarbeiterin in Graz tätig.



**Christian Brunbauer** verstärkt das Außendienst-Team im Salzburger Raum.



**Manuel Erhardt** bringt Rein das Beste zu den Kunden des Grazer Depots.



**Albert Bischof** ist mit viel Freude und großem Einsatz in der Abfüllung tätig.



**Ausgezeichneter Erfolg**

*Es erfüllt mich mit großer Freude und Stolz, dass unsere mittelständische private Brauerei-Genossenschaft aus Murau mit renommierten internationalen Preisen wie DLG, dem World Beer Award und dem European Beer Star überhäuft wird. Die regionale Privatbrauerei hat sich auf dem internationalen Bankett der Bierwelt etabliert und höchste Qualität bewiesen. Daher fühlen sich die jüngsten Medaillen des European Beer Stars an wie Oscar-Preise. Wir freuen uns, mit der Zustimmung internationaler Experten Ihnen im wahrsten Sinne des Wortes Rein das Beste anbieten zu können. Es sei jedoch auch erwähnt, dass nicht nur unsere Biere mit Preisen belohnt werden; auch die neu gestalteten Murelli-Limonaden sind bereits ausgezeichnet worden. Alle Auszeichnungen sind für uns eine Bestätigung, dass die Brauerei Murau und ihre Mitarbeiter den richtigen Weg gehen und ihr Bestes zum Erfolg beisteuern.*

HOPFEN & MALZ,  
GOTTERHALT'S!

*Michael Leitner-F.*

**Michael Leitner-Fidler**  
AR-Vorsitzender

# Da braut sich was

7 Brauer, eine Brauerin und 2 Lehrlinge sind lapidar gesagt die (Hauben-)Köche des vielfach ausgezeichneten Murauer Biers. Sie sind aber auch Techniker, besser gesagt: Getränketechniker.

**B**rau- und Getränketechniker lautet die genaue Bezeichnung jener 10 Personen, die in der Brauerei Murau für den Brauprozess zuständig sind. Der Beruf fällt in das Berufsfeld Lebensmittelproduktion und ist ein anerkannter Ausbildungsberuf in Österreich. Dass das Team der Brauerei Murau sein Handwerk beherrscht, belegen zahlreiche renommierte Prämierungen wie

DLG, World Beer Awards und European Beer Star. Doch nun mal der Reihe nach.

**Wie wird man Bierbrauer?**

In Österreich werden Lehrlinge drei Jahre im dualen Ausbildungssystem an Berufsschulen und in Lehrbetrieben ausgebildet. So erwerben sie theoretische und praktische Kenntnisse und Fertigkeiten, über die sie am Ausbildungsende die Lehr-

abschlussprüfung ablegen. Verwandte Lehrberufe können mit verkürzter Lehrzeit absolviert werden, wie z.B. Lebensmitteltechniker oder Produktionstechniker. In der Vergangenheit lautete die Berufsbezeichnung Brauer und Mälzer.

**Was sind die Aufgaben eines Brauers?**

In diesem Beruf dreht sich alles um das flüssige Gold.



Ein Hoch auf die Brauerei: Roland Zitz, Christin Fix und Roman Bacher kümmern sich um die Brauprozesse.

# zusammen



Vorne: Roman Bachler; 1. Reihe v. l. n. r.: Gerald Feuchter, Alois Schager, Markus Bogensberger, Karl Lercher; 2. Reihe v. l. n. r.: Michael Göpfart, Christin Fix, Ernst Wallner, Roland Zitz, Werner Moser und Markus Winkler (Gerhard Baltzer fehlt am Foto)

Die Brauer/innen begleiten das Produkt von der Pike auf. Sie beschäftigen sich nicht nur mit der Rezeptur und der Bierherstellung (Schroten, Maischen, Läutern, Kochen, Kühlen, Gären, Hefemanagement und Filtration), sondern sind auch für die zur Getränkeherstellung notwendigen Maschinen verantwortlich, die sie reinigen und überwachen. Sie sortieren und lagern die Grundstoffe und kontrollieren den Wareneingang von Malz und Hopfen.

## Wer macht was?

Eines haben alle Brau- und Getränketechniker der Brauerei Murau gemein: ihre Leidenschaft und ihr Engagement für die Produkte aus dem Hause Murauer Bier. Brauführer Michael Göpfart erstellt und kontrolliert die Produktionspläne (Sud-, Filtrations- und Abfüllablauf), überwacht die Produktionsgrenzwerte und gibt

Endprodukte frei. Prozessoptimierung, Unterweisungen, Betriebsdatenerfassung und Betriebsdatenauswertung, Mitarbeiterentwicklung, Lehrlingsausbildung und Mitarbeit im IFS- und HACCP-Team zählen zu seinen umfangreichen Aufgaben. Nicht alle Brauer/innen haben die gleichen Aufgaben zu erfüllen. So ist Markus Bogensberger die konstante Schlüsselfunktion im Sudhaus, wo die Bierbereitung erfolgt, und Werner Moser der Spezialist in der Filtration. Karl Lercher kümmert sich im Gärkeller sorgfältig um eine gleichmäßige Gärung und bedient kompetent unsere Hefereinzuchtanlage. Roman Bachler ist für die Qualitätssicherung im Labor verantwortlich und ist mit Christin Fix, der einzigen Frau, für die Brauprozesse und Anlagen in der neuen Schaubrauerei zuständig. Gerald Feuchter, Ernst Wallner, Roland Zitz und die Lehrlinge Gerhard Baltzer

jun. und Markus Winkler sind vielseitig in den Bereichen Sudhaus, Gärkeller, Filtration, Labor, Schaubrauerei tätig und unterstützen mit Engagement ihre Kollegen in der Abfüllung. Da das Bier tagtäglich produziert wird, sind Brauer und Getränketechniker auch an Wochenenden mit Eifer im Dienst.

## Im Überblick

- Drei Jahre dauert die Lehrausbildung zum Brau- und Getränketechniker (Berufsbezeichnung bis 2006: Brauer und Mälzer)
- Zu den wichtigsten Aufgaben zählen die Aufbereitung der Grundstoffe der Biererzeugung, das Brauen des Bieres und die Abfüllung des fertigen Bieres.
- Mit einem Frauenanteil von 5,8% bei den Lehrlingen ist die Ausbildung noch sehr von Männern dominiert.

## GESCHÄFTSFÜHRUNG



## Preis-Diskussionen

Vor wenigen Wochen haben unsere Kunden von uns Post erhalten, in der wir ihnen mitgeteilt haben, dass wir leider unsere Verkaufspreise erhöhen müssen. Diese führt natürlich in Zeiten wie diesen zu enormen Diskussionen. Für uns als regionale Genossenschaft ist es wichtig, die Wertschöpfung in Österreich zu erhalten. Leider sind wir dieses Jahr auch auf die Witterung angewiesen und mussten feststellen, dass unsere Getreideernte nur zu 55% dem erwarteten Ertrag entsprochen hat. Es lässt sich nicht immer alles auf den Moment planen. Nichtsdestotrotz versuchen wir, die Produktqualität mit heimischen Rohstoffen so gut wie möglich zu erhalten, auch wenn es in der unmittelbaren Zukunft sehr schwer werden wird. Deswegen danken wir für das Verständnis der notwendigen Anpassung unserer Verkaufspreise und freuen uns über die Preissteigerungen national und international gewonnen haben.

HOPFEN & MALZ,  
GOTT ERHALT'S!

Josef Rieberer  
Geschäftsführer

# THE EUROPEAN BEER STAR GOES TO ...

## ... Murauer Märzen und Murauer Stout



**Georg Rittmayr, Präsident der Privaten Brauereien Bayern, Geschäftsführer Josef Rieberer, Brauführer Michael Göpfart, Detlev Projahn, Präsident des Bundesverbandes Private Brauereien Deutschlands**

6

Der Medaillenregen bei der Brauerei Murau hält an. Nach 10 DLG-Gold-Medaillen und 5 World-Beer-Awards-Medaillen freut man sich in Murau jetzt über zwei begehrte Auszeichnungen des weltweit bedeutendsten Bier-Wettbewerbs des Jahres: Am 14. November wurde in Nürnberg im Rahmen der BrauBeviale das Murauer Märzenbier mit der Silber-Medaille und das Murauer Stout mit der Bronze-Medaille des European Beer Star ausgezeichnet. In der Kategorie „German Style Helles/Lager/Austrian Style Märzen“ überzeugte das Murauer Märzenbier und in der Kategorie „Dry Stout“ das Murauer Stout die 144-köpfige Jury. Gold, Silber und Bronze werden beim

European Beer Star nur jeweils einmal je Kategorie vergeben – anders als bei anderen Wettbewerben. Damit zählt der European Beer Star zu den härtesten Wettbewerben der Welt – entsprechend begehrte sind die Auszeichnungen und entsprechend groß ist die Freude in Murau. Geschäftsführer Josef Rieberer und Brauführer Michael Göpfart nahmen stolz den Preis in Nürnberg entgegen und freuen sich, dass das Murauer Märzen und das Murauer



Stout mit dieser Auszeichnung offiziell zu den weltbesten Bieren zählen.

### European Beer Star 2018:

Mit 2.344 Bieren aus 50 Ländern erfährt dieser wichtige Wettbewerb im 15. Jahr in Folge eine neue Rekordbeteiligung. Längst zählt der European Beer Star des Verbandes Private Brauereien zu den weltweit renommiertesten Wettbewerben der Braubranche. „Eine der begehrten Auszeichnungen

zu erhalten, hat für Brauer einen vergleichbaren Stellenwert wie die Sterne von Michelin“, betont Oliver Dawid, Hauptgeschäftsführer der Privaten Brauereien Bayern. Die Auszeichnungen genießen hohes Ansehen in der internationalen Brauwelt, weil dem European Beer Star transparente, strenge und nachvollziehbare Kriterien zugrunde liegen. Bei der Blindverkostung werden die Biere von den Experten, die nur den Bierstil, aber nicht die Marke kennen, allein nach den Gesichtspunkten bewertet, die auch der Konsument zur Beurteilung heranzieht, also Optik, Schaum, Geruch, Geschmack und sortentypische Ausprägung.

# Ausgezeichnetes Murelli

**M**urelli begeistert nicht nur den Gaumen, sondern auch die Augen. Das neue Erscheinungsbild findet großen Anklang, auch bei zahlreichen Experten aus Werbung und Marketing. Beim Kärntner Landespreis für Werbung und Marktkommunikation CREOS entschied eine prominent besetzte Jury in über 15 Kategorien über die GewinnerInnen. 59

Agenturen reichten über 240 Arbeiten ein. Wir freuen uns gemeinsam mit der SMUCK, ROYER & DIE EINS Werbeagentur (SR 1) über zwei CREOS Awards in Silber für „Außenwerbung“ und „Verpackungsdesign & POS“. Alle CREOS-Preisträger sind automatisch für den österreichischen Bundeswerbepreis AUSTRIACUS nominiert, der 2019 zum zweiten Mal in Wien stattfinden wird.



Das Team der Öffentlichkeitsarbeit freut sich über den CREOS.

# Unternehmer des Monats

**W**enn das Publikum wählt, ist die strengste und wohl auch bedeutendste Jury am Urteilen. Daher freut sich Murauer Bier besonders, dass mittels eines Online-Votings die Brauerei Murau im Oktober zum „Unternehmen des Monats“ gekürt wurde. Initiiert wurde das Online-Voting von der Steirischen Wirtschaftsförderung SFG, die den Erfolg der steirischen Unternehmen unterstützt. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der SFG sehen durch ihre Tätigkeit die Leistungsvielfalt der steirischen Wirtschaftstreibenden – und haben daraus drei Betriebe vorgeschlagen. Zur Urkundenübergabe fanden sich Landesrätin Barbara Eibinger-Miedl, Geschäftsführer Josef Rieberer und Gerlinde Siml (SFG) in Graz ein.



# 10 Jahre Depot Graz – Murauer öffnete Türen

**Z**um Tag der offenen Tür lud die Brauerei Murau am Freitag in ihr Grazer Depot in der Paula-Wallisch-Straße ein. Den Grazer Standort gibt es bereits seit insgesamt 32 Jahren; vor 10 Jahren siedelte das Depot in die Paula-Wallisch-Straße. Das Grazer Depot ist mit 27 MitarbeiterInnen und 23 Fahrzeugen das größte der insgesamt 5 Murauer-Bier-Depots (die anderen befinden sich in Klagenfurt, Tamsweg, Zeltweg und Eben im Pongau). Zahlreiche BesucherInnen nutzten den Tag der offenen Tür, um im Depot und dem dazugehörigen Shop vorbeizuschauen.

**Die Außendienst-Mitarbeiter und der Vertriebsleiter des Depots hießen die Gäste willkommen.**



8

## Edlseer Kronenkorkengewinnspiel



**E**s war eines der erfolgreichsten Kronenkorkengewinnspiele aller Zeiten: Über 72.000 Einsendungen erreichten im Zuge des Edlseer-Kapselgewinnspiels die Brauerei Murau. Am 6. November war es dann so weit: Fritz von den Edlseern zog die Nummern, die zum Hauptpreis führten, und ermittelte so die glückliche Gewinnerin. Ingeborg Kous aus Graz darf sich über ein Privatkonzert der Edlseer freuen – wir gratulieren sehr herzlich!



**Fritz von den Edlseern ermittelte gemeinsam mit GF Josef Rieberer die glückliche Gewinnerin.**

**Bierpapst  
Conrad Seidl (M.)  
genoss die  
Murauer Winter  
WEISSE**

## Zu Gast auf der Gast

**M**urauer Bier war Anfang November auf Österreichs größter Gastronomie- und Hotellerie-Fachmesse „Alles für den Gast“ in Salzburg vertreten und konnte zahlreiche Besucher und Kunden für die Winter WEISSE, Murelli und Co begeistern. Der moderne Murauer-Bier-Stand bot auch den Kooperationspartnern WESPA GIN und VULCANO eine wertvolle Möglichkeit, Besucher zu informieren und Verkostungen anzubieten.



**WESPA-GIN-GF  
Sandro Kolb (r.)  
und Murauer-Bier-GF  
Josef Rieberer stießen  
auf die gute Kooperation an.**

## Brausilvester: Ein Feiertag mit langer Tradition

**S**ilvester im September? Das gibt es nur bei den Brauereien. Die Abweichung des Braujahres vom normalen Kalenderjahr hat ihren Ursprung bereits im Mittelalter. Da es damals keine künstliche Kühlung gab, durfte das wärmeempfindliche Bier nur in der kalten Jahreszeit zwischen Michaeli (29. September) und Georgi (23. April) gebraut werden. Das Wirtschaftsjahr der Brauer endet somit traditionell am 30. September. Die Brauerei Murau lässt die Tradition des Brausilvesters Ende September alljährlich wieder aufleben und feiert mit einem

Tag der offenen Tür einen traditionellen Brausilvester mit Imbiss, Freibier, Musik und sensationellen Preisangeboten. Diese Angebote lockten am 28. September rund 500

Gäste ins Logistikcenter der Brauerei Murau, wo bis in den späten Nachmittag bei köstlichem Murauer Bier und musikalischer Unterhaltung mit den Kaiserwälder Musketieren

gefeiert wurde. Höhepunkt der Veranstaltung war der alljährliche Bieranstich, den Bürgermeister Thomas Kalcher und Christoph Sumann gekonnt vornahmen.



# BOCK, BOCK, KOMM HERAUS

Von vielen heiß erwartet, ist es jetzt wieder da – das vollmundig starke Murauer Bockbier. Und ganz klar: Zum Bockbier gehört der Bockbieranstich einfach dazu. Landauf, landab wurde das Bockbier mit zahlreichen Bockbieranstichen gefeiert. 2 der 4 Murauer-Bockbieranstiche konnten heuer auch ein Jubiläum feiern: In Murau stieß man auf den 50. und in Graz auf den 10. Bockbieranstich an.

## 50 Jahre Bockbieranstich Murau – traditionell-klassisch



**1. Reihe: Murauer-Bier-GF Josef Rieberer, Vorstandsmitglied Klaus Auer, AR-Vors. Michael Leitner-Fidler, Carmen Bacher, Michael Göpfart, Waltraud Dullnigg, LAbg. Manuela Khom, Bürgermeister Thomas Kalcher, Aufsichtsratsmitglied Klaus Purgstaller**  
**2. Reihe: Vorstandsmitglied Franz Sampl, Markus Bogensberger, Manfred Perner, Karl Heinz Gobald**

**E**nde Oktober wurde in Murau ein großes Jubiläum gefeiert: 50 Jahre Bockbieranstich. Die Brauerei Murau und FMW Events luden zu einem Abend der Extraklasse ein. Rund 1.500 BesucherInnen

ließen sich dieses besondere Jubiläum nicht entgehen und feierten gemeinsam mit dem Brauerei-Team bis in die frühen Morgenstunden. Der traditionelle Bockbieranstich selbst wurde nach einem

feierlichen Einzug der Brauerei Murau vom Murauer Bürgermeister Thomas Kalcher und der zweiten Landtagspräsidentin LAbg. Manuela Khom vollzogen. Musikalisch umrahmt wurde das Programm

von den Kobenzer Streich und der Murauer Stadtkapelle. Zum Abschluss und als eines der Highlights des diesjährigen Bockbieranstichs sorgten die Lungauer noch einmal für die richtige Stimmung.

# 1. Murtaler-Zeitung-Bockbieranstich



**A**m 9.11.2018 ging der erste Murtaler-Zeitung-Bockbieranstich in der Zechnerhalle Kobenz über die Bühne. Die Brauerei Murau lud zusammen mit dem Club 41 und der Murtaler Zeitung

zu einem geselligen Abend ein. Über 600 BesucherInnen ließen sich den ersten Murtaler Zeitung Bockbieranstich nicht entgehen und kamen neben kulinarischen Köstlichkeiten in den Genuss

einer Modenschau von Anita Schaffer. Für schwungvolle Unterhaltung sorgten die Auftritte des Kobenzer Musikvereines und der Lungauer. Der Bockbieranstich selbst wurde durch Bürgermeisterin

Eva Leitold und Club-41-Präsident Heinz Prevedel gekonnt vorgenommen. Marion Petric gab einen Auszug aus ihrem aktuellen Kabarett zum Besten und sorgte damit für viele Lacher.

# 27. Voitsberger Bockbieranstich

**Z**um 27. Mal präsentierte die Werkskapelle Baue am 4. November 2018 den Bockbieranstich in den Voitsberger Stadtsälen. Der Voitsberger Bockbieranstich zog allerdings nicht nur das Publikum vor Ort, sondern auch Radio-Zuhörer an, denn der ORF Steiermark übertrug seine Sendung „Früh-schoppen“ diesmal von den Stadtsälen in Voitsberg aus. Unter der Moderation von Daniel Neuhauser zapften Bürgermeister Ernst Meixner und CEO Otto Roiss von der Firma Bauer das Bockbier an.



Vorstand, Aufsichtsrat, Geschäftsführung der Brauerei sowie die zweite Landtagspräsidentin Manuela Khom und Landesrat Johann Seitinger



# 10 Jahre Bockbeat in Graz –

**S**eit 10 Jahren wird in Graz nicht mit einem traditionellen Fass angeschlagen, sondern das Bockbier auf eine moderne „ART“, mit ungewöhnlichen Inszenierungen gefeiert, für die der Bockbeat bereits bekannt ist. Nach dem Kunsthaus und Orpheum

wurde am 19. November der Bockbeat erstmals im Dom im Berg gefeiert. Das 10-jährige Jubiläum des Bockbeats und des Grazer Depots waren Anlass und Motto des stimmungsvollen Abends. 600 geladene Gäste verfolgten in angenehmer Atmosphä-

re den Bockbieranstich, bei dem – passend zum Jubiläum – statt des traditionellen Bierfasses ein großes Geschenk von Landesrat Johann Seitinger und Ehrenobmann Josef Lankmayer geöffnet wurde, in dem sich eine überdimensionale Muraue Bierkiste be-

fand, aus der eine Tänzerin mit dem Bockbier in der Hand sprang. Die Show-Einlage der Kata Mackh Dance Company beeindruckte die Gäste, die bis spät abends noch zur Musik von ORF-Steiermark-Chefredakteur Gerhard Koch und seiner Band Beat Club

12



ORF-Steiermark-Chefredakteur Gerhard Koch mit seiner Band Beat Club Graz

Graz im gut besuchten Dom im Berg tanzten. „Wir sind stolz darauf, dass wir die erste Brauerei sind, die einen modernen Bockbieranstich gewagt hat. Und weil das Konzept voll aufgegangen ist, freuen wir uns, den 10. Geburtstag im Dom im Berg zu feiern!“, betont Murauder-Bier-Geschäftsführer Josef Rieberer. Moderator Bernd Pratter holte den Vorstand, den Aufsichtsrat, Brauführer, die Geschäftsführung der Brauerei sowie Landtagspräsidentin Manuela Khom und Landesrat Johann Seitinger auf die Bühne und entlockte ihnen Informationen und Humorvolles zum Thema Murauder Bier.



Come together aus Wirtschaft, Sport und Politik

# modern und unkonventionell



Die Showeinlage der Kata Mackh Dance Company beeindruckte die Gäste.



Statt eines Fasses wurde ein Geschenk von Landesrat Johann Seitinger und Ehrenobmann Josef Lankmayer geöffnet.

# POST

VON UNSEREN KUNDEN



Schicken auch Sie  
uns Ihre Erlebnisse  
mit Murauer Bier!

[andrea.lukasser@murauerbier.at](mailto:andrea.lukasser@murauerbier.at)

## Offizieller Partner beim Kolomonimarkt



Vom 12. bis zum 15. Oktober fand in Wolfsberg der Kolomonimarkt, das größte Volksfest des Lavanttals, statt, bei dem Murauer Bier erstmalig als offizieller Bier-Partner unübersehbar in Erscheinung trat. Die milden Temperaturen lockten tausende Besucherinnen und Besucher auf das Marktgelände, wo die Murauer-Bier-Gastronomen Sissy und Franzl Deixelberger bestes Murauer Bier und Murelli kredenzten und beim ORF-Frühschoppen alle Hände voll zu tun hatten, die durstigen Kehlen zu bedienen.

## Murauer Bier für fleißige Helfer



Die Gemeinde Gasen wurde am 14. September von einem schweren Unwetter heimgesucht. Gebietsleiter Gerhard Maierhofer übergab dem Gemeindevertreter Josef Willingshofer 20 Kisten Murauer Märzenbier für die fleißigen Helfer, weil sie sich's verdient haben.

## 800 Jahre Diözese

Heuer beging die Diözese Graz-Seckau ihr 800-Jahr-Jubiläum. Die Veranstaltungen und Ausstellungen im Jubiläumsjahr wurden in allen Teilen der Steiermark ausgerichtet. Acht verschiedene Fragen wie „Glauben wir an die Zukunft?“, „Ist Armut

unfair?“ oder „Wollen wir noch selbst denken?“ wurden über den religiösen Kontext hinaus in der Öffentlichkeit zur Debatte gestellt und auf limitierten Murauer-Bierdeckeln abgedruckt. Die Brauerei Murau war als Kooperations- und Sponsorpartner vertreten.





Herwig Straka, Viktor Gernot und Thomas Muster

GF Josef Rieberer, Michael Ostrowski, Gerd Loder

Die Aichfelder sorgen für gute Stimmung.

## Steirisches Bier für Dominic Thiem und Co.

Die Erste Bank Open 500 in der Wiener Stadthalle sind alljährlich das Tennis-Highlight im heimischen Sportkalender. Murauer Bier war als Partner wieder mit dabei.

Bereits zum dritten Mal präsentierte sich Murauer Bier als Partner und Sponsor der Erste Bank Open 500 in der Wiener Stadthalle. Die Kooperation mit dieser hochkarätigen Sportveranstaltung zeigte sich sowohl für den Veranstalter als auch für die Braue-

rei und die Besucherinnen und Besucher vielversprechend. Der Veranstalter, die Tennisspieler und die Besucher waren davon begeistert, dass in der gesamten Stadthalle, die an diesem Tag ausverkauft war, Rein das Beste aus der Steiermark kredenzt wurde.

Neben Dominic Thiem stand am 26. Oktober der Murauer-Bier-Anstich im Mittelpunkt des Geschehens. Mit der musikalischen Umrahmung von den „Aichfeldern“, den zahlreichen Ausschankstationen mit Murauer Bier sowie dem Turnierdirektor

Herwig Straka und Thomas Muster, die gemeinsam gekonnt den Bieranstich vornahm, war die Wiener Stadthalle fest in steirischer Hand. Auch die beiden Steirer Michael Ostrowski und Viktor Gernot ließen sich Rein das Beste nicht entgehen.



Eingesendet von:  
Christian Pritz aus Lungau



Eingesendet von:  
Christian Hölzlsauer aus Stadl/Mur

## Bierfotos werden belohnt!

### Lieber Murauer-Bier-Fan!

Ist Ihnen ein ungewöhnliches oder lustiges Foto mit Ihrem Murauer Bier gelungen? Behalten Sie es nicht für sich, sondern senden Sie es per E-Mail an [andrea.lukasser@murauerbier.at](mailto:andrea.lukasser@murauerbier.at). Das beste Foto wird veröffentlicht und mit einer Kiste Murauer Märzenbier belohnt.

# Mit allen Sinnen genießen

Bier lässt sich mit allen 5 Sinnen erleben.

## Geruch

Das, was wir als „Geschmack“ kennen, geht zu einem Teil auch über die Nase, mit der wir Aroma- und Duftstoffe aufnehmen. Bis zu 10.000 Gerüche sollen Menschen unterscheiden und abspeichern können. Wer sich aufmerksam durchs Leben schnup-

es jedoch eine eigene Farbtabelle namens EBC (European Brewery Convention), die genau festhält, wie viel Stamm-



würzegehalt welche Bierfarbe ergeben soll. Weißbier hat auf dieser Skala beispielsweise den Wert 8, während das dunkle Scout den Wert 57 hat. Seine goldene Farbe erhält Bier übrigens vom Malz.



pert, kann auch anhand des Geruchs Biersorten erkennen. Das Problem für Bier-Sommeliers: die Schaumkrone. Diese dämpft nämlich die Bieraromen, weshalb viele Bierliebhaber warten, bis sich der Schaum verflüchtigt hat, bevor sie das Bier mit allen Sinnen genießen.

Beim Erschnupern des Bieres gibt es viel zu entdecken: Malzaromen können sich von süßlich bis karamellig entwickeln, der Hopfen kann eine feine Zitrusnote, eine herbe Grasnote oder eine duftende Blumennote erzeugen. Je nach Gärprozess gesellen sich noch viele weitere Aromen zum Bier hinzu.

## Gefühl

Natürlich könnte man Bier „ertasten“, indem man mit dem Finger im Glas quirlt. Aber wer möchte das schon? Durch das Glas hindurch lässt sich jedoch ein großer Faktor



erspüren, der das Bier maßgeblich beeinflusst: die Temperatur. Je nach Biersorte sollte Bier mit einer Temperatur von 7 bis 13 Grad serviert werden. Für Märzen gilt beispielsweise die Empfehlung „8 Grad“, für Bockbier „9 Grad“ und für Stout „13 Grad“.

## Farbe

Die Farbe von Bier wird gemeinhin als „Bernstein“ beschrieben – tatsächlich gibt



## GEWINNSPIEL

**Gewinnfrage:** Wie heißt das Spezialbier aus der Brauerei der Sinne, das beim European Beer Star mit Bronze ausgezeichnet worden ist?

**Zu gewinnen gibt es 3 x 2 Eintrittskarten in die Brauerei der Sinne.** Lösung senden an: andrea.lukasser@murauerbier.at und mit etwas Glück gewinnen!

Wer auf Nummer sicher gehen will, setzt konsequent auf ca. 10 Grad – denn bei dieser Temperatur kann das Bier auf jeden Fall sein volles Aroma entfalten.

### Geschmack

Ganz klar: Der Geschmackssinn hat in puncto Bier das größte Mitspracherecht. Das Geschmacksspektrum von Bier reicht dabei von süß über süffig bis hopfig oder herb. Herbes Bier weißt kaum Süße auf, ein Beispiel dafür ist das Pils. Schwierig ist die Unter-



scheidung zwischen hopfig und herb, da diese Nuancen eng beieinander liegen. Dominiert statt der Hopfen- die Malznote, so spricht man – wenig überraschend – von malzigem Bier.

### Geräusch

Das wohl schönste Ge-

räusch der Welt (das Plätschern eines kühlen Biers in ein Glas) ist so beliebt, dass es bei verschiedenen Portalen sogar als Handy-App-Sound angeboten wird. Auch die typische Geräuschkulisse einer Brauerei (leider nicht der Brauerei Murau) steht übrigens im Internet zum Download und zum Anhören zur



Verfügung – für alle, die sich daheim gern an das Klirren der Flaschen und Blubbern der Abfüllung erinnern.



# Erleben mit allen Sinnen!

- Audiovisions -Stationen auf 700 m² Fläche
- Einzigartiger Schaubrunnen in Österreich

- Verkostung von Bierspezialitäten
- 2 stündige Erlebnistour
- Barrierefreier Zugang



**Murauer**  
BIER  
Brauerei der Sinne



Neue Preise auf: [www.murauerbier.at/brauerei-der-sinne](http://www.murauerbier.at/brauerei-der-sinne)

» Öffnungszeiten:

02.01.2019 – 14.03.2019

DI – SA. Führung um 16:00 Uhr.

15.03.2019 – 31.10.2019

DI – SA. Führungen um 14:00 und 16:00 Uhr.

Tel.: + 43 (0) 3532 / 3266 500

Mobil: +43 (0) 664 / 886 533 44

[brauereidersinne@murauerbier.at](mailto:brauereidersinne@murauerbier.at)

*Brauerei der Sinne*

*am Raffaltplatz 19-23  
8850 Murau*





## Exklusives Service für die Gastronomiekunden

18

**G**estalten Sie Ihre exklusive Murauer-Bierkarte! Wir wollen unseren KundInnen eine weitere, einzigartige Serviceleistung anbieten. Auf unserer Homepage [www.murauerbier.at](http://www.murauerbier.at) haben unsere Gastronomie-Kunden nun die Möglichkeit, ihre eigene individuelle Murauer-

Bierkarte zu gestalten. Einzigartig, weil Sie damit Ihr eigenes Gastronomie-Logo auf der Murauer-Bierkarte hinzufügen können. Somit ist Ihre Bierkarte personalisiert.

Das funktioniert in 4 einfachen Schritten:

- 1** Kundenkonto unter [www.murauerbier.at/meinkonto](http://www.murauerbier.at/meinkonto) anlegen und Bier-Menükarten-Assistenten starten
- 2** Layout wählen, Titel und Text eingeben, Logo hinzufügen
- 3** Murauer Biere auswählen, sortieren, Preise hinzufügen

- 4** Bestellen  
Die Bestellung geht direkt an unsere interne Grafik-Abteilung, welche die Bestellung noch einmal prüft und den Auftrag an eine Druckerei übermittelt. Ihre fertigen Murauer-Bierkarten werden direkt per Post an Sie zugestellt.

Wir wünschen ein  
**Frohes Fest**  
 und  
**Prost Neujahr**



[murauerbier.at](http://murauerbier.at)

# Rein das Beste zu jedem Feste

Geschenke  
**TIPPS**  
von

**Murauer**  
Rein das Beste



Die besondere Geschenk-Box aus der Brauerei der Sinne beinhaltet 1 Flasche 0,75 L Spezialbier aus der Brauerei der Sinne nach Wahl und 1 Teku Pokal Glas und/oder 2 Flaschen 0,75 L Spezialbier aus der Brauerei der Sinne.

Passend zur Weihnachtszeit bekommen die 6er-Träger der 0,5 L Märzen MW Flasche eine neue Verpackung. Die 6er-Träger in 5 verschiedenen Layouts stellen ein perfektes Geschenk für die Weihnachtszeit dar. Mit diesen 6er-Trägern kann man den besten Kollegen, dem besten Papa, den besten Freunden usw. schnell und einfach eine Freude bereiten. Die Geschenke 6er-Träger sind in den Murauer Bier Shops sowie im gut sortierten Lebensmittelhandel für kurze Zeit erhältlich.



Der exklusive Geschenkkarton mit 5 Spezialbieren in der 0,3 L Flasche und einem 0,2 L Glas „Fresh Stange“ ist in den Murauer Bier Depot Shops erhältlich.



Erhältlich im Logistikcenter Murau, Bahnhofviertel 12, 8850 Murau, T: 03532 / 44741, [logistik@murauerbier.at](mailto:logistik@murauerbier.at)  
Depot Graz, Paula Wallisch Straße 1, 8055 Graz, T: 0316 / 273373, [graz@murauerbier.at](mailto:graz@murauerbier.at)  
Depot Klagenfurt, Schrödingerstraße 61, 9020 Klagenfurt, T: 0463 / 330 700-0, [klagenfurt@murauerbier.at](mailto:klagenfurt@murauerbier.at)  
Depot Zeltweg, Bundesstraße 62, 8740 Zeltweg, T: 03577 / 23167, [zeltweg@murauerbier.at](mailto:zeltweg@murauerbier.at)  
Depot Eben, Gewerbegebiet Gasthof Süd 173, 5531 Eben im Pongau, T: 06458 / 20050, [eben@murauerbier.at](mailto:eben@murauerbier.at)

# www.murauerbier.at

Über 100 Produkte rund um unser Rein das Beste warten auf Sie in unserem Internet-Shop [www.murauerbier.at](http://www.murauerbier.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](mailto:andrea.lukasser@murauerbier.at)



- 1 Baumwollmütze schwarz, € 12,-**  
Art.-Nr. 90129
- 2 Strickmütze schwarz-gelb, € 18,99**  
Art.-Nr. 90283
- 3 Weißbier-Glas 0,3 l, € 2,10**  
Art.-Nr. 90407
- 4 Weißbier-Glas 0,5 l, € 2,34**  
Art.-Nr. 90408
- 5 Sonnenbrille Retro, € 6,-**  
Art.-Nr. 90583
- 6 Softshelljacke Damen, schwarz, € 42,90**  
Art.-Nr. 90260 (Größe S)  
Art.-Nr. 90261 (Größe M)  
Art.-Nr. 90262 (Größe L)  
Art.-Nr. 90263 (Größe XL)  
Art.-Nr. 90263 (Größe XXL)
- 7 Softshelljacke Herren, schwarz, € 42,90**  
Art.-Nr. 90265 (Größe S)  
Art.-Nr. 90266 (Größe M)  
Art.-Nr. 90267 (Größe L)  
Art.-Nr. 90268 (Größe XL)  
Art.-Nr. 90269 (Größe XXL)

## 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 € 6,- pro Bestellung. Bei der Zahlungsart „Nachnahme“ fallen zusätzliche Postgebühren von € 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.**