

AUSGABE 1/2019 DAS MURAUER-BIER-MAGAZIN



Rein das Beste

UMGEBAUT

Unsere neue
Flaschen-
Abfüllanlage

PREISREGEN

Murauer Bier
erhält wieder
Goldmedaillen

GESUND

Die beliebte
Bier Apotheke
feiert Geburtstag



Umbau

Die Umbauarbeiten in der Technik neigen sich dem Ende zu. Die harte Arbeit, die Investitionen und die Herausforderungen haben sich in zweierlei Hinsicht ausgezahlt. Zum einen werden noch mehr Flaschen in kürzester Zeit die Flaschenhalle verlassen, zum anderen werden wertvolle Ressourcen wie Energie, Strom und Wasser gespart. Mein Dank und meine Anerkennung gelten an dieser Stelle allen beteiligten Firmen, dem technischen Betriebsleiter Michael Göpfart und seinen MitarbeiterInnen der Technik, die diese großen Herausforderungen reibungslos gemeistert haben. Ich freue mich, bei der offiziellen Eröffnungsfeier am 31. Mai auf die gute Zusammenarbeit anzustoßen.

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
Tanzler. **Coverfoto:** Ramona Steiner **Fotos:** Ramona
Steiner, Karl Pürer, Murauer Bier, Tom Lamm/Naturpark
Grebenzen, iStock/Thinkstock **Unternehmensgegenstand:**
Brauerei – Produktion und Handel von Bier und alkoholfreien
Getränken; Handelsreg. in Leoben, Band 11, Seite 20. **Geschäftsführung:** Ing. Josef Rieberger. **Grundlegende
Richtung:** Präsentation und Information über die Dienstleistungen,
Produkte und Veranstaltungen der Brauerei Murau.

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



Produkt im Fokus



Das Murauer Märzen ist unumstritten der Star unter den Murauer-Bieren: Allein in den vergangenen 2 Jahren erhielt es 7(!) Auszeichnungen.

Der Star unter unseren Bieren heißt unumstritten Murauer Märzenbier. Die erste Biersorte, die 1495 in Murau gebraut wurde, war das Märzenbier. Schon damals war es äußerst geschmackvoll und wurde mit reinem Wasser, Malz und Hopfen und nach einem geheimen Braurezept gebraut. Das klassische Murauer Märzen ist unsere meistgetrunkene und meistprämierte Biersorte und über-

zeugt mit seiner goldgelben Farbe und seinem harmonischen, ausgewogenen malzig und mild hopfenbitteren Geschmack nicht nur unsere Kund/innen, sondern auch zahlreiche Experten und internationale Juroren bei renommierten Wettbewerben.

Nomen est omen. Die Preise, die das beliebte Murauer Märzenbier abräumt, sind ein weiteres Zeichen für den

nicht enden wollenden Erfolg. Seit 2017 wurde der köstliche Klassiker mit 7 renommierten Auszeichnungen versehen: mit dem Goldenem DLG-Preis 2017, dem World Beer Award Gold 2017, dem European Beer Star Bronze 2017, dem Silbernen DLG-Preis 2018, dem DLG-Preis für langjährige Produktqualität 2018, dem European Beer Star Silber 2018 und dem Goldenen DLG-Preis 2019.

Der Weg des Bieres

Der Verein „Land schafft Leben“ gibt Einblicke in die Verarbeitung österreichischer Lebensmittel. Murauer Bier unterstützt den Rechercheprozess.

Land schafft Leben“ ist dem österreichischen Bier auf der Spur. Der unabhängige Verein hat es sich zum Ziel gemacht, ein neues Verständnis für die Zusammenhänge innerhalb der Lebensmittelproduktion und damit ein höheres Wert-Bewusstsein für österreichische Lebensmittel zu schaffen. Dazu ist „Land schafft Leben“ direkt vor Ort bei Getreide- und Hopfenbauern und schaut sich an, wie sie arbeiten und produzieren. Das 12-köpfige Team rund um Obmann Hannes Royer aus Schladming will wissen, wie die Verarbeiter die Lebensmittel weiter veredeln und



wie der Lebensmittelhandel und die Gastronomie die Produkte präsentieren. So ist auch die Brauerei Murau ein wichtiger Part in ihrem Rechercheprozess rund ums Bier. Wir sind nicht nur Förderer, sondern unterstützen auch den Rechercheprozess, indem „Land schafft Leben“ bei uns vor Ort Gesprä-



che führen und viele Fragen stellen konnte, beispielsweise: Wie funktioniert der Brauprozess – beginnend vom Mälzen des Getreides über die Gärung bis hin zum Transport? Welche Rohstoffe werden verwendet? Welchen ökologischen Fußabdruck hat Bier? Und viele mehr.

Online abrufbar. Die Eindrücke werden von „Land schafft Leben“ auch auf Kamera festgehalten und der Brauprozess gefilmt. Die spannenden Videos und alle Informationen rund um die Bierproduktion in Österreich werden ab Mitte 2019 auf www.landschafftleben.at zu finden sein.

Neu bei uns



Adnan Rakovic ist seit Februar als Servicetechniker in unserer Tochterfirma GTW im Einsatz.



Erich Kirchner liefert vom Depot Eben aus stets verlässlich Rein das Beste an unsere Kunden.



Gerhard Payer unterstützt seit Februar tatkräftig das Lager im Logistikcenter in Murau.



Silke Kübler führt ab März die BesucherInnen durch die Brauerei der Sinne.



Wilma Kendlbacher ist ebenfalls als Guide in der Brauerei der Sinne tätig.



Norbert Purgstaller ist seit Dezember in Graz mit der wertvollen Fracht unterwegs.



Rekord

Bei dem Medallenspiegel, den die Brauerei Murau zurzeit zutage bringt, fühle ich mich an die besten Zeiten des österreichischen Ski-teams bei den olympischen Spielen erinnert.

Gleich sechs goldene und zwei silberne DLG-Medaillen gingen an Murauer Bier – als Auszeichnung für die hervorragende Qualität unserer Produkte. Eine unabhängige Jury hat dabei sämtliche Qualitätskriterien einer objektiven Analyse unterzogen – und Murauer Bier konnte in jeder Hinsicht überzeugen. Doch der Erfolg bei den DLG-Medaillen ist noch nicht alles: Kurze Zeit davor wurde uns auch noch die Ehre der zwei European-Beer-Stars-Medaillen zuteil. Diese Bilanz erfüllt mich mit Freude und Stolz, beweist es doch einmal mehr, dass unser Bier mit den Big Playern am Weltmarkt problemlos mithalten kann. Ich gratuliere dem gesamten Brauerteam zu diesem historischen Ergebnis!

HOPFEN & MALZ,
GOTTERHALT'S!

Michael Leitner-Fidler

Michael Leitner-Fidler
AR-Vorsitzender



Abteilungsleiterin Elisabeth Knapp und Hannes Hartl sind die IT-Profis der Brauerei.

Gut vernetzt

Hoch oben im Verwaltungsgebäude der Brauerei ist das Reich der IT-Abteilung. Hier arbeiten unsere EDV-Spezialisten kompetent und lösungsorientiert an unzähligen Aufgaben.

In unserer IT-Abteilung arbeiten die EDV-Abteilungsleiterin Elisabeth Knapp seit 2007 und Hannes Hartl seit 2010 an verschiedensten Projekten.

Mit logischem Verständnis und ausgezeichneten technischen Kenntnissen meistern sie in kürzester Zeit Probleme aller Art. Im vielseitigen Tagesgeschäft einer Brauerei kann es schon mal vorkommen, dass technische Geräte wie Computer, Telefonanlagen, Schließsysteme, Server oder Softwareprogramme ausfallen. Dann ist eine schnelle Lösung seitens der EDV-Abteilung gefragt.

Kompetent

Zuverlässig und kompetent analysieren und beheben sie umgehend die Probleme in allen Bereichen der gesamten Brauerei inklusive ihren Außenstellen sowie beim Tochterunternehmen GTW. Sie unterstützen und schulen die Mitarbeiter/innen bei Programmen und Projekten, entwickeln EDV-Prozesse neu oder verbessern diese. Mit Hilfe solcher Prozesse und Programme soll die Arbeit in den verschiedenen Abteilungen erleichtert werden und zeitgemäß erfolgen. Sie betreuen und pflegen die Software zur Auslieferung der Ware mittels MDE-Ter-

minals, welche die Tourdaten der Fahrverkäufer beinhalten, sprich alle notwendigen Informationen zur Auslieferung wie Lieferscheine und dergleichen. Elisabeth Knapp und Hannes Hartl kontrollieren die administrativen Prozesse in der IT und sind auch für die Artikelverwaltung und Preislistenstellung verantwortlich. Zu ihren regelmäßigen Aufgaben zählt unter anderem auch die monatliche Inventur der Depots, der Brauerei der Sinne und der Bier Apotheke.

Tägliche Datensicherung

Die digitale Sicherheit hat oberste Priorität. Daher wird



Frühling

Der Frühling steht vor der Tür und auch für die Brauerei Murau beginnt ein überaus interessantes Jahr. Nachdem unsere neue Abfüllanlage sehr erfolgreich in Betrieb gegangen ist und wir in altbewährter Qualität unsere Kunden zur vollsten Zufriedenheit beliefern können, stehen noch andere Aufgaben dieses Jahr am Programm.

In Murau findet heuer zum Beispiel die Ausstellung Global Beer statt, die sicherlich viele interessierte Touristen anlocken wird.

Auch dem kommenden Jahr darf bereits mit Spannung entgegengeblickt werden: Im Jahr 2020 feiert die Brauerei Murau ihr 525-jähriges Jubiläum. Die Vorbereitungen haben schon begonnen. Mit dem Höhepunkt eines großen Bierfestes am 11. Juli 2020 wollen wir gemeinsam mit unseren Kunden, Freunden und Partnern einen einmaligen Tag verbringen. Bitte merken Sie sich diesen Termin schon heute vor!

HOPFEN & MALZ,
GOTT ERHALT'S!

Josef Rieberer
Geschäftsführer



Elisabeth Knapp hat sich auf die ERP-Software spezialisiert.

Schwerpunkte gesetzt, so hat sich Hannes Hartl auf Clients, Server und Netzwerktechnik spezialisiert und Elisabeth Knapp auf die ERP-Software. Als Abteilungsleiterin trägt Elisabeth Knapp die Verantwortung für die Erstellung und Überwachung des Budgets. Flexibilität und hohe Belastbarkeit sind Eigenschaften, die den beiden in ihrem beruflichen Alltag zugute kommen.

Im Überblick

45 MDE-Terminals für die Fahrverkäufer
8 Registrierkassen
150 Mobiltelefone
90 Nebenstellen auf einer VoIP-Telefonanlage
35 virtuelle Server
110 Client-PCs bzw. -Notebooks
100 E-Mail-Accounts
50 Drucker bzw. Multifunktionsgeräte
270 programmierbare Türschlösser

täglich eine Datensicherung durchgeführt, die automatisch gespiegelt an zwei örtlich getrennten Standorten aufbewahrt wird, um für den Ernstfall gerüstet zu sein. In ihrem beruflichen Alltag haben sich die beiden in ihrem Aufgabengebiet



Hannes Hartl ist u. a. für die Server und die Netzwerktechnik zuständig.



WO GEBRAUT WIRD, WIRD GEBAUT

An der Produktionsstätte in Murau gehen die intensiven Umbauarbeiten in der Technik nach 52 Wochen Umbauphase dem Ende zu.

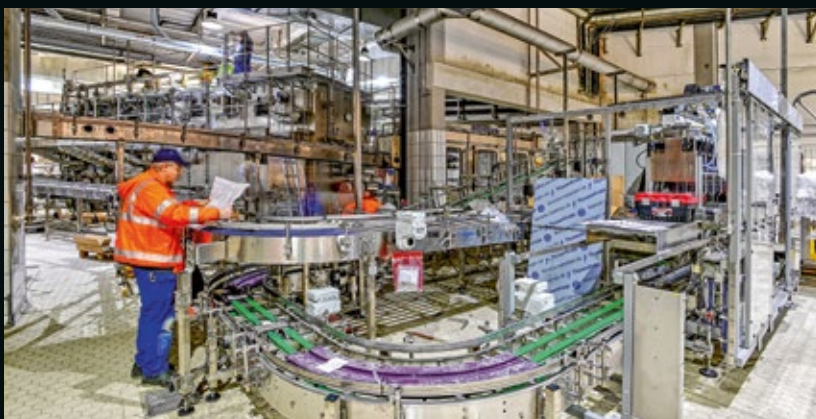
Die Umbauarbeiten, die in 3 Schritten und mit insgesamt 15 Firmen erfolgten, umfassten unter anderem die Erneuerung des Bodens in der Flaschenabfüllung, die Demontage der Flaschentransporteure, den Ausbau des Bodenbelags, die Sanierung der Schächte, die Verlegung der Kanäle, der Rohrtrassen- und Kabeltrassenführung, die Installation

von neuen Gullys sowie die Erneuerung der Gesamtanlage, die Füller, Waschmaschine, Inspektor, Etikettierer, Neuglas-Abräumer, Kistenwascher, Entkorker und Entschrauber, Ein- und Auspacker, Ventilknoten u. v. m.

Effizienzsteigerung. Die neue Flaschenabfüllanlage bringt wirtschaftlich und umwelttechnisch große Vorteile

mit sich: Während in der Vergangenheit 20.000 0,5-L-Flaschen und 18.000 0,3-L-Flaschen in der Stunde abgefüllt wurden, laufen ab März 2019 pro Stunde 30.000 0,5-L- und 36.000 0,3-L-Flaschen durch die neue Abfüllanlage, wo die Mehrweg-Flaschen gereinigt (der Mehrweganteil der Flaschen in der Brauerei Murau liegt bei beachtlichen 92 Prozent), auf etwaige Schäden

inspiziert und anschließend befüllt und etikettiert werden. Mit der neuen Anlage wird nicht nur noch effizienter gearbeitet, sondern auch in puncto Umweltschutz werden wieder einmal mehr Verbesserungen erzielt. So werden in der Flaschenwaschmaschine höhere Wassermengen und in der gesamten Anlage wertvolle Energie und Strom eingespart.



Zahlreiche Mitarbeiter und Firmen waren am Umbau beteiligt.



Voll im Einsatz:
die neue 40-Tonnen-
Waschmaschine



Hier wurde der
neue Füller
angeliefert.



Der neue Einpacker ist bereit.

Im Überblick

Am 10. Jänner ging die letzte Flasche über die alte Flaschenabfüllanlage.

Von 11. bis 15. Jänner wurde die alte Anlage demontiert und abtransportiert.

Vom 16. Jänner bis 3. Februar wurden der Boden und der Kanal saniert.

Vom 4. Februar bis 3. März wurde die neue Anlage aufgestellt und in Betrieb genommen.

Am 4. März verließ die erste Flasche die neue Anlage.

Am 31. Mai findet ein Festakt in der neuen Flaschenhalle statt.



Dieses Projekt wird aus Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung kofinanziert.

**Geschäftsführer Josef
Rieberer mit dem techni-
schen Betriebsleiter Michael
Göpfart**



DLG-REKORD: 6 x Gold und 2 x Silber für Murauer Bier

Die Brauerei Murau darf sich über einen Medaillenrekord freuen.

8

Nach dem European Beer Star – der höchsten Auszeichnung der Bierwelt – hat die Brauerei Murau bei der DLG-Qualitätsprüfung das beste Ergebnis der Brauereigeschichte erzielt: Die Brauerei Murau ist vom Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) mit sechs Gold-Medaillen und zwei Silber-Medaillen für die hervorragende Qualität ihrer Produkte ausgezeichnet worden.

Flüssiges Gold

Die sechs Gold-Medaillen gingen an den Klassiker Murauer Märzen, Winter WEISSE, WEISSBIER, Bockbier, Hoamat WEISSE und h'm Radler und mit den zwei Silber-Medaillen wurden das Murauer Pils und der Kräuterradler alkoholfrei ausgezeichnet. Im Rahmen der Internationalen Qualitätsprüfung für Bier und Biermischgetränke untersuchen die Experten der DLG jährlich die Qualität von

rund 1.000 Produkten. Im Mittelpunkt der Qualitätsprüfung stehen umfangreiche Analysen im Labor und in der Sensorik. Experten des DLG-Testzentrums Lebensmittel beurteilten hierzu alle produktrelevanten Qualitätskriterien der Biere und Biermischgetränke.

Höchste Braukunst

„DLG-prämierte Biere stehen nachweislich für höchste Braukunst und überzeugen durch ihren Genusswert. Alle

Produkte wurden in neutralen Tests auf Basis wissenschaftlich abgesicherter Prüfmethoden von Experten getestet“, unterstreicht Thomas Burkhardt, Bereichsleiter im DLG-Testzentrum Lebensmittel. Geschäftsführer Josef Rieberer freut sich mit dem gesamten Team über die große Anzahl der Medaillen und dieses einzigartige Ergebnis, das wertvolles Zeugnis über die hervorragende Qualität von Murauer Bier ablegt.



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. Das beste Foto wird veröffentlicht und mit einer Kiste Murauer Märzenbier belohnt.

Faschingsumzug mit riesiger Murauer-Bier-Kiste. Eingesendet von:
Emanuel Petzner von der FF Stadl an der Mur

Wir bitten zum Interview:

den neuen technischen
Betriebsleiter Michael Göpfart.

Michael Göpfart ist seit Jänner 2019 technischer Betriebsleiter und stellt nicht nur in der intensiven Phase des Umbaus der Flaschenabfüllung seine Kompetenzen unter Beweis.



9

Rein das Beste: Welche Ziele verfolgen Sie?

Michael Göpfart: Die bestehende hohe Qualität unserer Produkte, die durch zahlreiche renommierte Preise bereits bestätigt wurde, weiter auszubauen und zu garantieren sowie mit der neuen Flaschenabfüllung noch effizienter auftreten zu können.

Rein das Beste: Was hat für Sie in Ihrem Job oberste Priorität?

Michael Göpfart: Das Wichtigste sind motivierte Leute, der offene und ehrliche Umgang miteinander sowie Wertschätzung und Lob.

Rein das Beste: Was bedeutet für Sie Muraue Bier?

Michael Göpfart: Das ist schnell erklärt: Spitzen-Produkte. Und die Brauerei ist meine zweite Familie.

Rein das Beste: Was wollten Sie als Kind werden?

Michael Göpfart: Skispringer! Ich war auch semiprofessioneller Skispringer und machte im NAZ Eisenerz eine Ausbildung zum Maschinenbautechnischen Zeichner. Aufgrund einer Verletzung musste ich aber die Skispringerkarriere aufgeben.

Rein das Beste: Was hat Sie dazu bewogen, Brauer zu werden?

Michael Göpfart: Nachdem die Skispringerkarriere beendet werden musste, habe ich die Ausbildung als Maschinenbautechnischer Zeichner abgebrochen, um nach Murau zurückkehren zu können. Zu diesem Zeitpunkt war bei der Brauerei glücklicherweise eine Stelle als Braulehrling ausgeschrieben.

Rein das Beste: Was ist Ihr größter Erfolg?

Michael Göpfart: Ich bin sehr glücklich und stolz über das bisher Erreichte und dass ich vor

18 Jahren als Lehrling begonnen habe und jetzt als technischer Betriebsleiter wirken darf.

Rein das Beste: Welches Muraue Bier ist Ihr Lieblingsbier?

Michael Göpfart: Das Muraue

er Pils vom Fass, frisch gezapft.

Rein das Beste: Wie lautet Ihr Motto?

Michael Göpfart: „In der Ruhe liegt die Kraft“ und „lieber agieren statt reagieren“

Zur Person – Michael Göpfarts Werdegang

Michael Göpfart ist am 4.9.2000 in die Brauerei eingetreten und hat die Lehre zum Brauer und Mälzer absolviert.

Die Lehrabschlussprüfung 2003 legte er mit ausgezeichnetem Erfolg ab. Bis März 2015 war er als Brauer und Mälzer in der Produktion tätig. Im März 2015 wurde er zum Brauführer bestellt und seit Jänner ist er technischer Betriebsleiter.

Seitdem hat er folgende Fortbildungen und Ausbildungen absolviert:

- Diplom-Biersommelier
- Gemba-Manager (Grundkurs)
- Gemba Coach mit Auszeichnung (Führungskräfte-Ausbildung)
- Mikrobiologische Qualitätssicherung in der Brauerei (Doemens München)
- Lehrlingsausbilder

Michael Göpfart wurde am 11. Jänner 1983 geboren, ist verheiratet und hat zwei Kinder.



HAPPY BI(E)RTHDAY, Murauer Bier Apotheke

10

Wir feiern den 1. Geburtstag der Murauer Bier Apotheke, die seit Jänner 2018 die KundInnen mit spannenden Bierprodukten erfreut.



Am 5. Jänner 2018 wurde die Murauer Bier Apotheke im Zentrum der Bierstadt Murau feierlich eröffnet. Im ältesten Gebäude der Stadt, der ehemaligen Salvator-Apotheke, ist eine neue Stätte der Begegnung entstanden, die nun ihren ersten Geburtstag feiert. Bier, Gesundheit, Genuss, Regionalität und Wertschöpfung aus der Region – all diese Themen werden

vereint an einem Ort, der in Österreich einzigartig ist. Die Murauer Bier Apotheke lockt seit nun einem Jahr nicht nur TouristInnen nach Murau, sondern auch prominente BesucherInnen, die das eine oder andere Murauer Bier in entspannter Atmosphäre genießen. Letztes Jahr durften unsere Bier Apotheker unter anderem Dr. Peter Resetarits, Univ. Prof. Dr. Walzl oder

Bierpapst Conrad Seidl begrüßen. Unsere prominenten Gäste waren von dem Konzept rund um die Bier Apotheke begeistert. Einen Blick hinter die Kulissen durfte Werner Rannacher werfen, der für einen Tag den Job als ORF-Steiermark-Radioreporter gegen den Job als Murauer Bier Apotheker tauschte. Unter dem Motto „Wir machen Ihren Job“ sendete Werner Rannacher

einen ganzen Vormittag live und lernte die vielseitigen Aufgaben unserer MitarbeiterInnen kennen.

Einzigartig ist nicht nur die Lokalität selbst, die auch für Seminare genutzt werden kann, sondern auch die Produkte, die man dort erwerben kann – denn die werden ausschließlich für die Bier Apotheke produziert und unterscheiden sich von den restlichen Murau-





GEWINNSPIEL

Anlässlich des ersten Geburtstages verlosen wir eine Planentasche im Wert von € 99.- (Darstellung kann von dem Gewinn abweichen, da jede Tasche ein Unikat ist.) Lösung senden an: andrea.lukasser@murauerbier.at und mit etwas Glück gewinnen!

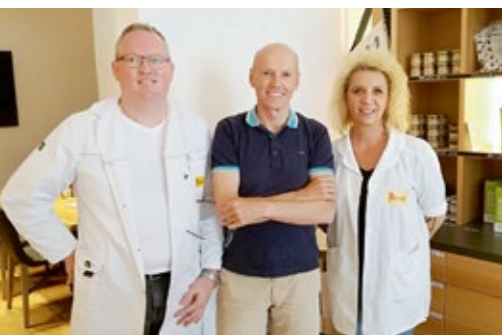
Gewinnfrage: Wie heißen die speziellen Gläser, aus denen wir in der Bier Apotheke köstliches Murauer Bier zapfen?



Wir gratulieren folgenden Gewinner/innen zu je 2 Eintrittskarten für die Brauerei der Sinne: **Erika Eder, Peter Schiefer, Erwin Kraner, Johann Ganotz und Erwin Zeiler**

er-Merchandising-Artikeln. Es ist alles dabei, was das Herz begehrt: Biershampoo, Bierduschgel, Badesalz, Badekugeln, Zirbenkissen, Bierseifen, Biersalze, Biergelees, Bierbackmischung, Bierkäse, Biertreberbeißer u. v. m. Ein besonders beliebtes und gern gekauftes Erinnerungsstück ist unser Erlenmeyerkolben-Glas, aus dem unser köstliches Murauer Bier genossen wird. Eines unserer

Herzstücke ist unsere Planentasche, eine Tasche mit Geschichte, produziert aus alten LKW-Planen, die jahrelang durch das Land gezogen sind, sie trotzten Wind und Wetter – genau das zeichnet sie aus. Ihre Geschichte macht sie so spannend und besonders, deswegen landen sie auch nicht im Müll. Sie landen in Ihren Händen. Wo die Geschichte wieder neu geschrieben wird.



POST

VON UNSEREN KUNDEN



Schicken auch Sie
uns Ihre Erlebnisse
mit Murauer Bier!
andrea.lukasser@murauerbier.at

Murauer Bier auf der Messe in Berlin



Der Murauer-Bier-Kunde Eventcatering Krennmayer war auf der Messe Fruit Logistica in Berlin vertreten und verwöhnte die Fachbesucher mit frisch gekochten Gerichten der Wiener Küche und Murauer Bier vom Fass.



Zum englischen Reiter

Die Familienmitglieder der Familie Reinthaler vom Murauer-Bier-Gasthaus „Zum Murauer-Bier-Gasthaus“ aus Wien sind treue Murauer-Bier- und Kreischbergfans. Ihren Bezug zur Region haben sie nun mit

einer Werbefläche auf einer Gondel der Kreischbergbahn zum Ausdruck gebracht. Bei einem persönlichen Besuch in Murau und am Kreischberg wurde die neu beschriftete Gondel besichtigt.

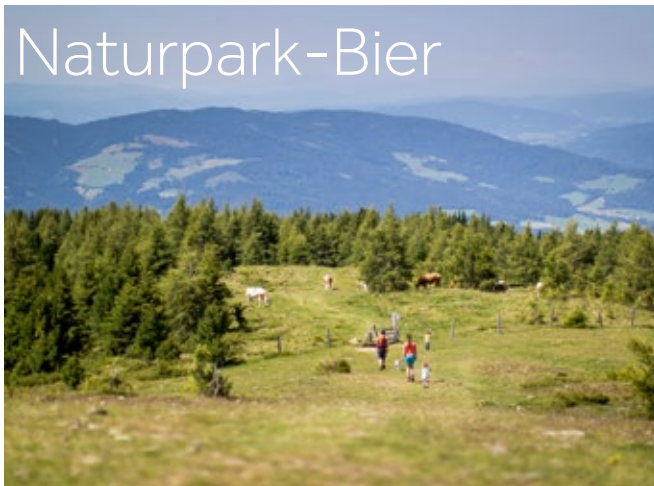
Auf die Piste: Skitag von Getränke Schober



Unser langjähriger Kunde GETRÄNKE SCHÖBER veranstaltete am 21.2.2019 einen Skitag am Goldeck, Spittal an der Drau, für seine Partner und Kunden aus der Getränkebranche. Murauer-Bier-Gebietsleiter Michael Moser und zahlreiche Murauer-Bier-Kunden fanden an dem perfekt organisierten Skitag bei optimalen Wetterbedingungen Gelegenheit zum persönlichen Austausch.

REGIONALE UNTERSTÜTZUNG

Regionalität ist für Murauer Bier nicht nur ein Schlagwort, denn der Region Murau und Lungau fühlt sich die private Genossenschaftsbrauerei Murau in vielen Bereichen verpflichtet. Daher erklärt sich die Brauerei Murau gerne bereit, sinnvolle regionale Projekte und Initiativen auf verschiedenste Art und Weise zu unterstützen.



Basierend auf dem Grundgedanken der nachhaltigen Regionalität sind in der Vergangenheit das „Naturpark-Bier“ des Naturparks Zirbitzkogel Grebenzen und des Naturparks Riedingtal entstanden – eine Kooperation, bei der ein Teilerlös pro verkaufter Kiste den Naturparks zugute kommt und die somit zur Erhaltung der wunderschönen Landschaften unseres Landes beiträgt.



Beim Kauf einer Kiste **Murauer Naturpark Bier** ergeht **ein Teilbetrag** an den Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen, dieser wird in den **Naturschutz** investiert.

Damit helfen Sie, die atemberaubende Fauna und Flora der Region auch für kommende Generationen zu erhalten.

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!



urlaubsregion
**naturpark
zirbitzkogel
grebenzen**

Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen
Hauptplatz 1, 8820 Neumarkt
+43 (0) 3584/2005 | office@natura.at

www.natura.at **#npzg**

Maria-Hollenstein-Bier: regionale Edition



Bei der Pressekonferenz: Vertreter der Ramingsteiner Wirtschaft: Hannes Ruf (Landgasthof Weilharter), Karl Steinwender (Dorfwirt Bräu), Prok. Karl Stöckl (Raiffeisenbank Lungau), Sonja Müllner (Erster Lungauer Wirtschaftsverein), Leonhard Kocher (Jagglerhof und Initiator), Pfarrer DDDR. Manfred Thaler, Fritz Köchl (BMW Köchl), Heinz Gobl (Brauerei Murau)

Das Maria-Hollenstein-Bier ist eine regionale Sonder-Edition, welche die Renovierung der Wallfahrtskirche Hollenstein in Ramingstein unterstützt. Die Murauer-Märzenbier-Flaschen (0,5 l) werden mit dem Hollenstein-Etikett verschönert und sind ab Frühjahr 2019 in den Geschäften der Region Salzburger Lungau erhältlich. Selbst die Gastronomie des Bezirkes kann auf Anfrage jederzeit beliefert werden und so ihren Beitrag zur Initiative leisten. Pro verkaufter Kiste werden 50 Cent für die Renovierung der Wallfahrtskirche gespendet!

Präsentation

Am 11. Februar 2019 wurde das Projekt zur Initiative

„Renovierung der Wallfahrtskirche Hollenstein“ der Öffentlichkeit vorgestellt.

Ein Kraftplatz

Leonhard Kocher, der Besitzer des 400 Jahre alten Jagglerhofs in Madling bei Ramingstein, hat die Initiative „Renovierung der Wallfahrtskirche Maria Hollenstein“ ins Leben gerufen. Gemeinsam mit DDDR. Thaler, Pfarrer von Ramingstein, ist es dem Initiator Leonhard Kocher gelungen, die Verbindung zwischen der Kirche und der heimischen Wirtschaft herzustellen. So kann der Kraftplatz saniert werden und wieder mit Leben erfüllt werden, um für die kommenden Generationen das verbindende Element und ein überaus wichtiger Ort zu sein.



100 Jahre Kapfenberger SV

100 Jahre Tradition & Emotion!

Samstag, 6. Juli 2019

Jubiläumsfeier mit Rahmenprogramm

im Franz-Fekete-Stadion

Der Jahrhundertverein

muraubiennial
2019

DIE SÜFFIGE GLOBAL BEER BRAUKULTUR.

Mit „Global Beer“ zeigt die Stadt Murau ein Festival zur süffigen Braukultur.
Eine Ausstellung, die sich großflächig quer durch die Altstadt zieht.
Ein Festival mit eigenen Kulturproduktionen.
Ein Fest der kulinarischen Höhepunkte.

Von 15. Juni bis 12. Oktober 2019.

Murauerinnen und Murauer werden Sie herzlich
empfangen, verwöhnen, verführen.

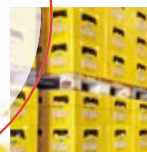
www.muraubiennial.at

**KOMMEN SIE
NACH MURAU,
BESUCHEN SIE
GLOBAL BEER!**

Und buchen Sie auch Ihren
Besuch in der Brauerei der
Sinne – die Schaubrauerei
und das Museum von
Murauer Bier.



**6000
JAHRE BIER –
DIE GLOBALE ENT-
WICKLUNG DER
BRAUKULTUR**



**721 JAHRE BIER
IN MURAU – WAS
MURAU ZUR
BRAUSTADT
MACHT**



**BIER &
KUNST:
THEATER,
LESUNG,
AUSSTELLUNG**



**15. JUNI:
ERÖFFNUNGS-
FEIER VON
GLOBAL
BEER**



Die Perle an der Murr.
MURAU

HAUSMESSE AKTIONSTAG

im Murauer Bier Depot
KLAGENFURT

Schrödingerstrasse 61, 9020 Klagenfurt

Murauer
Rein das Beste

7. JUNI 2019
von 9 - 16 UHR

3 Kisten
0,33 L
Märzen
33,-



3 Kisten
0,5 L
Murelli
LIMONADE
30,-



3 Kisten
0,5 L
Märzen
33,-



Musikalische Unterhaltung mit Imbiss und Gewinnspiel.

Selbstabholerpreise. Alle Preise Brutto, exklusive Pfand. Aktionen nur am 7. Juni 2019 gültig solange der Vorrat reicht!

Unsere Handelspartner:



EINLADUNG zum Wirtinnenausflug

Montag, den **6. Mai 2019**
ins **Freilichtmuseum Stübing**
und **LAHÜ Teichalm**



- Programm:** Individuelles Frühstück
- ca. 09:00 Uhr:** Ankunft Freilichtmuseum Stübing anschließend Führung durch das Freilichtmuseum
- 12.00 Uhr:** Mittagessen
- 14:00 Uhr:** Abfahrt von Stübing auf die Teichalm
- ca. 15:00 Uhr:** Ankunft Latschenhütte Teichalm anschließend gemütliches Beisammensein, Imbiss und Exklusiv Konzert der Edlseer in der Latschenhütte
- 20:00 Uhr:** Abfahrt Teichalm

EDLSEER



Aus organisatorischen Gründen ist eine **schriftliche Anmeldung unbedingt erforderlich**.
Daher ersuchen wir Sie eine e-mail mit Namen und Anzahl der Teilnehmer an
info@murauerbier.at bis spätestens 02. April zu schicken.
Nach erfolgter Anmeldung werden Sie über Ihre Buseinstiegs- bzw. Ausstiegsstelle informiert.

Ein Prosit auf den Sport

Von wegen Sport ist Mord! Sport ist purer Genuss
– wenn man ihn gekonnt mit köstlichem Bier
verbindet. Wir haben uns auf die Suche
nach den besten Sportarten mit
Bier gemacht – viel Spaß
beim Training!

16

Bierdeckel-Werfen

1

Das System ist denkbar einfach, geht aber ganz schön auf die Muskeln: Biergläser werden mit Bierdeckeln abgedeckt – nun gilt es, mit weiteren Bierdeckeln den Bierdeckel vom Glas zu schießen. Da die Bierdeckel 1) sehr leicht und 2) auch unberechenbar sind, ist viel Geschicklichkeit gefragt. Wer sein Bierglas vom Bierdeckel „befreit“ hat, darf es trinken.

2

Beer Pong

Allzu viele Muskeln werden beim Beer Pong zwar nicht beansprucht, aber dennoch wurde das Geschicklichkeitsspiel sogar zum Wettkampfsport erklärt, der in Amerika eine eigene World Series erhielt. Die Regeln sind schnell erklärt, lassen sich aber nach Belieben abändern: Eine bestimmte Anzahl an Plastikbechern (z. B. 6, 10 oder 15) wird in doppelter Ausführung dreiecksförmig am Tisch aufgestellt. Die Becher werden mit Bier gefüllt. Nun werden zwei Mannschaften gebildet. Jede Mannschaft muss mit Ping-Pong-Bällen in die Becher der gegnerischen Mannschaft treffen. Wird ein Becher getroffen, so wird er von der gegnerischen Mannschaft ausgetrunken. Sind alle Becher geleert, hat das Team verloren.



3

Bier-Limbo

Das bekannte Limbospiel, bei dem man mit nach hinten geneigtem Oberkörper unter einer Stange durchtanzen muss, gibt es auch mit verschärften Regeln: nämlich mit einer vollen Bierflasche in der Hand (Anfänger) bzw. mit je einer vollen Bierflasche in beiden Händen (Fortgeschrittene). Wer sein Bier verschüttet, hat verloren.



Bier als ideales Elektrolyt-Getränk

Wir haben es ja irgendwie schon immer gehaut: Auch nach dem Sport ist ein Schluck Bier nicht verkehrt. Eine Untersuchung der Fachhochschule Wels hat nämlich ergeben, dass Biere aufgrund ihres Mineralstoff- und Elektrolytgehalts isotonisch sind, also ideal vom Körper aufgenommen werden können. Bier schnitt bei der Studie sogar besser ab als die meisten Elektrolytgetränke, die extra für den Flüssigkeitsausgleich nach dem Sport entwickelt wurden.

17

Bierkistenlauf

Bierkistenläufe werden meist privat organisiert und trainieren gleichermaßen die Bein- als auch die Biermuskulatur. Ziel ist es, eine bestimmte Distanz (z. B. 5 km) mitsamt einer anfangs gefüllten Bierkiste zu laufen. Im Lauf der Strecke gilt es, Geschicklichkeitsübungen zu absolvieren und nebenbei gepflegt die Bierkiste zu leeren.

4



5

Bieryoga

Energie tanken im Bier und Jetzt? Bieryoga vereint die Entspannung des Biergenusses mit der wohltuenden Wirkung von Yoga-Übungen. Als seit Jahrtausenden bewährte Hilfsmittel gegen Stress passen Yoga und Bier einfach hervorragend zusammen, meinen die beiden Bieryoga-Gründerinnen Jhula und Emily aus Berlin. Das System ist denkbar einfach: Nach jeder Yoga-Übung wird ein Schluck Bier getrunken.



6

Bierrennen

Auf die Plätze, fertig, los: Beim Bierrennen (z. B. 500 Meter) bekommt jeder Spieler eine Flasche Bier zum Start und muss diese beim Laufen aus trinken. Wer als Erster das Ziel erreicht, hat gewonnen – vorausgesetzt, die Flasche ist auch wirklich leergetrunken.



Interaktive Bierlandkarte



Auf unserer Homepage gibt es ab sofort die interaktive Bierlandkarte. Angelehnt an Google Maps können BesucherInnen unter www.murauerbier.at/

bierlandkarte nach rein dem Besten suchen. Mittels Eingabe einer Postleitzahl, Ortsname oder Region wird sofort ersichtlich, wo Murauer Bier erhältlich ist.

Die interaktive Bierlandkarte kommt übrigens nicht nur der Brauerei zugute, sondern auch unseren KundInnen. Es bietet die ideale Plattform für Ihren Werbe-

auftritt. Sie haben Interesse, Ihr Unternehmen auf unserer Landkarte zu präsentieren? Dann wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Außendienst-Mitarbeiter!

18

Gratis Bierkarten-Service

Gestalten Sie Ihre exklusive Murauer-Bierkarte!

Wir wollen unseren KundInnen eine weitere, einzigartige Serviceleistung anbieten. Auf unserer Homepage www.murauerbier.at haben unsere Gastronomie-Kunden nun die Möglichkeit, ihre eigene individuelle Murauer-Bierkarte zu gestalten. Einzigartig, weil Sie die Möglichkeit haben, Ihr eigenes Gastronomie-Logo auf der Murauer Bierkarte hinzuzufügen. Somit ist Ihre Bierkarte personalisiert.



Das funktioniert in 4 einfachen Schritten:

- 1 Kundenkonto unter www.murauerbier.at/mein-konto/ 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.

Murauer
Rein das Beste

AUFKAPSELN & GEWINNEN!

6er Träger, Kisten oder Strandkörbe

Einlösbar vom 27. April bis 31. Oktober 2019



Die Sofortgewinne Bier sind vom 27. April bis 31. Oktober 2019, exklusive Pfand mit der Bierkapsel im teilnehmenden Lebensmittelhandel, ausgenommen BILLA, einlösbar. Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barablässe der Gewinne möglich. GewinnerInnen eines Strandborkbes nehmen bitte Kontakt mit der Brauerei Murau auf: T: 03532/3266500

www.murauerbier.at

Über 100 Produkte rund um unser Rein das Beste warten auf Sie in unserem Internet-Shop 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



- 1 Rad-Trikot Damen, € 30,-**
Art.-Nr. 90358 (Größe XS)
Art.-Nr. 90343 (Größe S)
Art.-Nr. 90344 (Größe M)
Art.-Nr. 90345 (Größe L)
Art.-Nr. 90355 (Größe XL)

- Rad-Trikot Herren, € 30,-**
Art.-Nr. 90340 (Größe S)
Art.-Nr. 90341 (Größe M)
Art.-Nr. 90342 (Größe L)
Art.-Nr. 90352 (Größe XL)
Art.-Nr. 90353 (Größe XXL)

- 2 Lauf-Trikot Herren, € 19,20**
Art.-Nr. 90346 (Größe S)
Art.-Nr. 90347 (Größe M)
Art.-Nr. 90348 (Größe L)
Art.-Nr. 90354 (Größe XL)

- Lauf-Trikot Damen, € 19,20,-**
Art.-Nr. 90349 (Größe XS)
Art.-Nr. 90350 (Größe S)
Art.-Nr. 90351 (Größe M)
Art.-Nr. 90356 (Größe L)

- 3 Fahrradklingel, € 6,-**
Art.-Nr. 90585

Absender

Brauerei Murau eGen
Raffaltplatz 19-23
8850 Murau

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Bei Bestellungen im Internet-Shop und Bezahlung mit 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.