

Rein das Beste



ERÖFFNET

Die neue
Flaschen-
Abfüllanlage

BIERLOKAL

Die Murauer Bier
Apotheke als Bier-
lokal des Jahres

AUSFLUG

Die Wirtinnen in
Stübing und auf
der Teichalm



Dank an die Wirtinnen

Aus ganz persönlicher Erfahrung – meine Frau ist selbst Wirtin – weiß ich, welche Leistungen Wirtinnen tagein, tagaus erbringen. Ich empfinde daher unseren Wirtinnenausflug, der alle 2 Jahre stattfindet, als wichtige Geste der Wertschätzung gegenüber allen fleißigen Murauer-Bier-Wirtinnen, die wir mit Stolz zu unseren Kundinnen zählen dürfen. An dieser Stelle möchte ich mich bei allen Wirtinnen, die unserer Einladung nach Stübing und auf die Teichalm gefolgt sind, für den angenehmen gemeinsamen Tag bedanken.

Mein Dank gilt auch der Familie Pierer und dem Gasthaus zum Göller für die perfekte freundliche Bewirtung!

HOPFEN & MALZ,
GOTTERHALT'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:** Ramona Steiner **Fotos:** Ramona
Steiner, Karl Pürer, Murauer Bier **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.

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



Produkt im Fokus

Die erfolgreiche Murelli-Familie hat Zuwachs bekommen: Die Gärtnerin bereichert seit 2. Mai das beliebte Murelli-Sortiment mit dem erfrischenden Geschmack der Rhabarber & Minze.

Die Brauerei Murau beweist: Für alles ist ein Kraut gewachsen. In diesem Fall die erfrischende Minze, die in Kombination mit fruchtigem Rhabarber durstlöschende, einzigartige alkoholfreie Genussmomente für Groß und Klein verspricht. Erheiternd und stets gut gelaunt, so präsentiert sich „die Gärtnerin“, die nicht nur die Arbeit im Klostergarten mit links meistert, sondern es auch schafft, selbst den übellaunigsten Gesellen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Mit 34 kcal/100 ml ist der sommerliche Neuzugang in der 0,5-l-Mehrwegflasche außerdem ein wahres Limonaden-Leichtgewicht.

Mix it, enjoy it. Jenen, die laue Sommerabende gerne mit einem gepflegten Gläschen Alkohol ausklingen lassen, sei gesagt: Die achte und neueste Murelli-Sorte eignet sich auch optimal als Basis für leichte Drinks. Rezepttipp: Zwei Teile der Murelli Rhabarber/Minze mit einem Teil Prosecco auf Eis mixen und mit einem Minzblatt garnieren – und fertig ist das neue Sommergetränk.



Die Gärtnerin

RHABARBER
& MINZE



Hola, Barcelona!

Das Umweltteam der Brauerei Murau ist auf der Suche nach innovativsten Technologien, Biodiversität und Ethik. Die biocultura 2019, die Bio-Lebensmittel-Messe in Barcelona, nahmen zwei Mitglieder aus dem Umweltteam zum Anlass, neue Erkenntnisse zu gewinnen. Ein Lokalausguss.

3

Wir sind hier in Barcelona mit der WKO Steiermark, Abteilung Lebensmittelhandel, und besuchen die Messe biocultura 2019, wo das Interesse und der Andrang enorm sind. Auf 700 Aussteller kommen rund 8.000 Besucher. Erstaunlich hoch ist der Anteil an Bio-Bieren und das Interesse der Kunden an biologischer und regionaler

Produktion. Allerdings sind CO₂-neutrale Produktion und Mehrweggebinde noch längst nicht selbstverständlich.

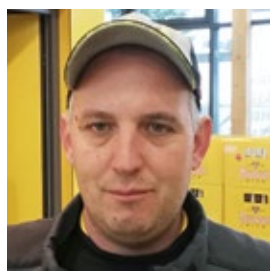
Frauenpower. Bei der Verkostung vom Bio Boc stoßen wir auf Maria. Sie ist die Schriftführerin der „pink boots society“. Hier vernetzen sich mittlerweile 3.000 Brauerinnen weltweit, tau-

schen Erfahrungen und Rohstoffe aus, geben sich Jobs und Praktika und brauen am Weltfrauentag, dem 18. März, alle das gleiche Bier – ein Bier, gebraut mit reiner Frauenpower.

Weiterhin vorn dabei. Unser Resümee: In der Brauerei Murau wird auf einem Niveau weit über dem EU-Durch-

schnitt gearbeitet. Unsere lange Biertradition und Erfahrungen in der Produktion, dem Vertrieb und der Vermarktung lassen uns effizient arbeiten. Trotzdem schauen wir immer nach vorne, beobachten Trends und Megatrends und wollen weiterhin ein Vorzeigeunternehmen in puncto Innovation, Regionalität und Nachhaltigkeit sein.

Neu bei uns



Bernward Ettinger ist seit Anfang Mai im Grazer Depot als Fahrverkäufer engagiert im Einsatz.



Wertvolle Unterstützung hat die Finanzbuchhaltung mit **Brigitte Grasser** gefunden.



Vom Klagenfurter Depot bringt **Reinhold Köchl** die wertvolle Fracht an den Kunden.



Die Gastronomiekunden vom Depot Zeltweg werden von **Robert Jäger** bestens betreut.



Großprojekt Flaschenhalle

Nach einer intensiven Zeit des Umbaus unserer Flaschenhalle ist der Moment gekommen, auf die gelungene und erfolgreiche Umsetzung dieses Großprojekts anzustoßen. Ich möchte mich an dieser Stelle bei allen beteiligten Firmen und Mitarbeitern bzw. Mitarbeiterinnen für die professionelle Kooperation bedanken. Durch ihre Unterstützung sowie die Unterstützung von EFRE ist es gelungen, ab sofort unsere Flaschen noch effizienter und umweltfreundlicher abzufüllen.

Im Zuge des Festaktes zur Eröffnung der neuen Flaschenhalle wurde seitens der beauftragten Firmen unter anderem auch die freundliche und angenehme Zusammenarbeit mit unseren Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen hervorgehoben. Es freut mich, dass wir auch auf der menschlichen Ebene Kompetenz zeigen durften.

HOPFEN & MALZ,
GOTTERHALT'S!

Michael Leitner-F.

Michael Leitner-Fidler
AR-Vorsitzender



Das Team des Klagen

5 Jahre nach der Eröffnung der Klagenfurter Niederlassung ist das südlichste der 5 Murauer Bier Depots ein erfolgreicher Standort, wo Rein das Beste gelagert, vertrieben und verkauft wird.

Mit zwei Mitarbeitern und einem Lkw begann 1993 die Geschichte in Kärntens erstem Murauer Bier Depot St. Veit. Nachdem das Depot in St. Veit ausgedient hatte und man den Kärntner Kunden weiterhin bestes Service in gewohnter Qualität

bieten wollte, übersiedelte Murauer Bier 2014 von St. Veit nach Klagenfurt, wo die Brauerei Murau die 5.000 m² große Logistikhalle von Pago kaufte.

17 Mitarbeiter

Hoher Teamgeist und persönliches Engagement für

die Kunden sind die Kennzeichen der gesamten Klagenfurter Belegschaft. Während 13 Mitarbeiter täglich auswärts im Einsatz sind, halten Depotleiter Klaus Fuchs, sein Stellvertreter Patrick Weitensfelder, der Lager- und Shopverantwortliche Johann



Depotleiter Klaus Fuchs und Stellvertreter Patrick Weitensfelder



Michael Winkler und Meinhard Mayer bringen Rein das Beste zu den Kunden.



V. l. n. r.: Klaus Fuchs, Roland Knapp, Lukas Hausharter, Peter Kampl, Herbert Hölbling, Patrick Weitensfelder, Johann Opetnik, Gregor Marcher, Gernot Hartenberger, Reinhold Köchl, Sebastian Jansche

Handelsbeauftragter
Manfred Perner



Gebietsleiter und
Biersommeliers
Michael Moser
und Karl Heinz Ira



furter Depots

Opetnik und die Raumpflegerin Monika Obwurzer das Depot und den Shop in Schuss. Als Fahrverkäufer sorgen Gernot Hartenberger, Peter Kampl, Michael Winkler, Meinhard Mayer, Herbert Hölbling, Roland Knapp, Lukas Hausharter, Gregor Marcher und Reinhold Köchl dafür, dass Rein das Beste sorgfältig und termingerecht zu unseren Kunden kommt. Christian Frühstück ist seit 10 Jahren

im Dienst der Schankkunden einsatzbereit.

Auslieferungsgebiet

Vom Klagenfurter Depot aus werden folgende Gebiete bestens von unseren Fahrverkäufern, Schanktechnikern und Außendienstmitarbeitern betreut: Metnitztal, Gurktal Görtischtal, Unterkärnten bis Eisenkappel, Gailtal, Rosental, Mölltal, Bezirk Spittal, Villach, Klagenfurt und St. Veit.

Persönliche Betreuung

Unseren Gastronomiekunden in Unterkärnten und Klagenfurt steht Karl Heinz Ira stets freundlich und engagiert mit Rat und Tat zur Seite und unsere Gastwirte in Oberkärnten und Osttirol werden von Michael Moser bestens betreut. Für den gesamten Handel in Kärnten ist unser Handelsbeauftragter Manfred Perner verantwortlich, der darauf achtet, dass alles rund läuft.



Johannes Opetnik ist für den Shop verantwortlich.

Infos & Kontakt

Schrödingerstraße 61
9020 Klagenfurt
Tel.: 0463/330 700
Fax: 0463/330 700-439
Klagenfurt@murauerbier.at
Shop-Öffnungszeiten:
Montag bis Donnerstag:
7:00-12:00 Uhr und
13:00-16:30 Uhr
Freitag:
7:00-11:30 Uhr

Im Überblick

Das Klagenfurter Depot

- ... beschäftigt derzeit 17 engagierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen
- ... vertreibt jährlich ca. 35.000 Hektoliter Rein das Beste
- ... hat einen Fuhrpark mit insgesamt 10 Fahrzeugen, die jährlich alle gesamt rund 12.000 Kilometer bewältigen

GESCHÄFTSFÜHRENDER VORSTAND



Mehr als ein Bierlokal

Als die Idee der Murauer Bier Apotheke geboren wurde, war es unser Ziel, eine innovative neue Begegnungsstätte zum Thema Bier mitten in Murau zu erschaffen, die in Österreich einzigartig ist.

Unser Vorhaben wurde erfolgreich in die Realität umgesetzt und innerhalb ihres einjährigen Bestehens zog die Bier Apotheke die Neugierde vieler Gäste – unter ihnen auch zahlreiche Prominente – auf sich.

Es freut uns, dass unser Konzept von den Besucherinnen und Besuchern angenommen wird und nun durch die Auszeichnung „Bierlokal des Jahres Steiermark“ auch die höchste Anerkennung seitens des Bierpapsts Conrad Seidl erfahren durfte.

Ich lade Sie ein: Besuchen Sie unsere Murauer Bier Apotheke, das Bierlokal des Jahres Steiermark, und erkunden Sie damit ein Lokal, das viel mehr als eine gewöhnliche Gaststätte ist!

*HOPFEN & MALZ,
GOTTERHALT'S!*

Josef Rieberer
Geschäftsführender Vorstand



Flaschenhalle feierlich eröffnet

6

7 Wochen stand die Abfüllung in der Brauerei Murau still, um die alte Anlage ab- und die neue aufzubauen – eine Riesen-Herausforderung für die 15 beteiligten Firmen, den technischen Betriebsleiter, sein Team und die Logistik.

Nach der intensiven Planungs-, Vorfüll- und Umbauphase sowie der technischen Abnahme konnte man die Erleichterung aller Beteiligten bei der feierlichen Eröffnung der

neuen Abfüllanlage am 31. Mai förmlich spüren. Gemeinsam wurde mit den Mitarbeitern, den beteiligten Firmen, den Vertretern aus der Politik und Wirtschaft gefeiert und auf das gelungene

Umbauprojekt „Flaschenhalle“ angestoßen. Der geschäftsführende Vorstand Josef Rieberer entlockte auf Interviewbasis den Brauerei-Eigentümer-Vertretern und den am Projekt Beteiligten

wissenswerte Details rund um den Umbau und ihre persönliche Erfahrung. Neben der professionellen Kooperation mit den Mitarbeitern der Brauerei Murau wurde von den heimischen und



GF Vorstand Josef Rieberer plauderte auf der Bühne entspannt mit den Vertretern aller beteiligten Firmen.



Johann Lassacher, Manuela Khom, Josef Rieberer und Bgm. Thomas Kalcher



Bieranstich: GF Vorstand Josef Rieberer, ARV Michael Leitner-Fidler, Christian Schön, NR-Abg. Karl Schmidhofer, techn. Betriebsleiter Michael Göpfart, Bgm. Thomas Kalcher, Fotograf Karl Pürer, 2. Landtagspräsidentin Manuela Khom, Bezirkshauptmann Dr. Florian Waldner, Vorstandsobmann Johann Lassacher, Pfarrer Thomas Mörtl und Thaddäus Prokop



Dr. Christoph Ludwig SFG, ARV Michael Leitner-Fidler, NR-Abg. Karl Schmidhofer, GF Vorstand Josef Rieberer, Christoph Sumann und Heinz Ferner



Vertreter der beteiligten Firmen Egger Bier, Bohrer, KRONES und der Steirischen Wirtschaftsförderungsgesellschaft beim Rundgang durch die neue Flaschenhalle



Zahlreiche Gäste ließen sich die Eröffnung der neuen Flaschenabfüllanlage nicht entgehen.

auswärtigen Firmen während des Festakts mehrfach die Zuverlässigkeit sowie die menschliche Kompetenz der Murauer/innen betont. Der Festakt wurde musikalisch vom Obermurtaler Musikverein Stadl/Murau unter der Leitung von Christian Steinwender umrahmt und fand seinen Abschluss mit der Segnung durch die beiden Pfarrer Thomas Mörtl und Thaddäus Prokop und einem Bieranstich, den der KRONES-Mitarbeiter Christian Schön gemeinsam mit dem Fotografen Karl Pürer gekonnt vornahm.

Nachhaltige Investition

Mit der neuen Anlage, in die 7,9 Mio. Euro investiert wurden und in die EU-Förderungen (EFRE) in der Höhe von 15 % flossen, wird nicht nur noch effizienter gearbeitet, sondern

es werden auch in puncto Umweltschutz wieder einmal Verbesserungen erzielt. So werden in der Flaschenwaschmaschine höhere Wassermengen und in der gesamten Anlage wertvolle Energie und Strom eingespart. Auch beim Projekt Flaschenhalle achtete man in der Brauerei auf die fünf Leitwerte „Nachhaltigkeit, Qualität, Innovation, Tradition und Regionalität“, die im Rahmen des Umbaus erfüllt werden konnten.

Noch schneller, noch besser

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 %), auf etwaige Schäden inspiziert und anschließend befüllt und neu etikettiert werden.

Nach der technischen Abnahme am 18. Mai mit 99,1 % Erreichung verlassen nun täglich 15 voll beladene Lkw die Produktionsstätte.

Chronik der Flaschenhalle

Am 10. Jänner ging die letzte Flasche über die alte Anlage. Vom 11. bis 15. Jänner wurde die alte Anlage demontiert und spektakulär 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 wurde die Flaschenhalle feierlich eröffnet.



Fakten:

- **BAUZEIT:**
10. Jänner – 4. März 2019
- **ABNAHME:**
18. Mai mit 99,1 %
- **BAUKOSTEN:** € 7,8 Mio.
- 12 Prototypen
- EFR- Förderung mit 15 % Förderungsintensität
- **Leistungssteigerung:**
- 30.000 0,5-l- bzw. 36.000 0,3-l-Flaschen pro Stunde
- 1.458 bzw. 1.500 Kisten pro Stunde
- 36,5 Paletten bzw. 37,5 Paletten pro Stunde
- Ca. 15 Lkw pro Tag
- **VORFÜLLUNGSPHASE:**
12.000 hl
= 2,4 Mio. Flaschen
= 120.000 Kisten
= 3.000 Paletten
= 38 Lkw-Züge

Qualität, die besteht

Die Brauerei Murau erhielt eine weitere Auszeichnung für ihre langjährige Produktqualität.

Einmal mehr wurde bestätigt, dass Qualität und Nachhaltigkeit für die Brauerei Murau mehr als nur Schlagworte sind. Die dahingehenden Bestrebungen und Umsetzungen der Brauerei wurden vom Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) nun bereits zum zweiten Mal belohnt: Im März wurde die Brauerei Murau mit der Unternehmensauszeichnung „Preis für langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet. Dieser renommierte Preis steht für nachhaltiges Qualitätsstreben und hohes Verantwortungsbewusstsein. Als Voraussetzung für die Verleihung müssen fünf Teilnahmejahre in Folge mit jeweils mindestens drei Prämierungen pro Prämierungsjahr nachgewiesen werden.

Überzeugende Qualität

Brauerei-GF-Vorstand Josef Rieberer und der technische Betriebsleiter Michael Göpfart sind stolz darauf, diesen weiteren wertvollen Preis entgegennehmen zu können: „Wir freuen uns, dass die Qualität unserer Produkte Kunden ebenso wie internationale Experten überzeugt und unsere Maßnahmen in Qualitätssicherung belohnt werden.“ Dass die Produkte der Brauerei eine hohe Qualität aufweisen, beweisen übrigens auch jährliche DLG-Auszeichnungen in verschiedenen Kategorien: So konnte sich die Brauerei beispielsweise im Vorjahr im Rahmen der Internationalen Qualitätsprüfung für Bier und Biermischgetränke mit gleich 10 DLG-Medaillen schmücken.



Geschäftsführender Vorstand Josef Rieberer mit dem technischen Betriebsleiter Michael Göpfart

„DLG-prämierte Biere stehen nachweislich für höchste Braukunst“, unterstreicht

Thomas Burkhardt, Bereichsleiter im DLG-Testzentrum Lebensmittel.



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.

Kühles Murauer Bier im coolen Pool. Eingesendet von:
Andreas Burjak

**BIER
LOKAL**
DES JAHRES
Steiermark
2019
Ausgezeichnet vom
Bierpapst



Regina Raßwalder, Bierpapst Conrad Seidl und Natalie Schwarzl freuen sich über die besondere Auszeichnung.

Das Bierlokal des Jahres

Die Murauer Bier Apotheke feierte kürzlich nicht nur ihren ersten Geburtstag, sondern wurde auch zum Bierlokal des Jahres – Steiermark gewählt.

Die Murauer Bier Apotheke feierte kürzlich ihren ersten Geburtstag und hat nun einen weiteren Grund zum Feiern: Ende April wurde sie im Rahmen der Präsentation des Bier Guide 2019 im Casino Linz vom Bierpapst Conrad Seidl zum Bierlokal des Jahres – Steiermark ausgezeichnet.

Besuch vom Bierpapst. Bei einem Besuch in Murau konnte sich der Bierpapst persönlich von der stilvollen Lokalität, die zugleich eine geschmackvolle Stätte der Begegnung zum Bier darstellt, überzeugen und zeigte sich vom Konzept der Bier

Apotheke begeistert: Bier, Gesundheit, Genuss, Regionalität und Wertschöpfung aus der Region – all diese

Themen vereint an einem Ort, der in Österreich einzigartig ist und den auch der Bierpapst zu schätzen wusste.

Einzigartige Bier-Produkte. Einzigartig ist nicht nur die Lokalität selbst, die auch für Seminare genutzt werden kann, sondern auch die Produkte, die man dort erwerben kann. Denn diese werden ausschließlich für die Murauer Bier Apotheke produziert und unterscheiden sich von den restlichen Murauer-Merchandise-Artikeln. Es ist alles dabei, was das

Herz begehrt und nicht nur den Bierliebhaber erfreut: Biershampoo, Bierduschgel, Badesalz, Badekugeln, Zirbenkissen, Bierseifen, Biersalze, Biergelees, Bierbackmischung, Bierkäse, Biertreiberbeißer u.v.m. Ein besonders beliebtes und gern gekauftes Erinnerungstück ist das Erlenmeyerkolben-Glas, aus dem köstliches Murauer Bier genossen wird.



Bier Apotheke

Murauer Bier Apotheke
Anna-Neumann Str. 34
8850 Murau,
bierapotheke@murauerbier.at
www.murauerbier.at
0664/88435887
Öffnungszeiten:
Di-Sa: 16 - 22 Uhr



Schulprojekt mit geschmackvollem Ergebnis

Die achte Murelli-Sorte, „Die Gärtnerin“ wurde in Zusammenarbeit mit dem Abteigymnasium Seckau und der „Steirischen Volkswirtschaftlichen Gesellschaft“ entwickelt.

Auf der Suche nach einer achten Murelli-Sorte hat man im Rahmen des Schulprojekts „Faszination Technik“ das neue Familienmitglied „Die Gärtnerin“ gefunden. In Zusammenarbeit mit dem Abteigymnasium Seckau und

der „Steirischen Volkswirtschaftlichen Gesellschaft“ wurde die neue Geschmacksrichtung Rhabarber/Minze entwickelt, die vielversprechend im Design und Geschmack das Sortiment bereichert.

Bei allen Prozessen dabei

Die 20 Schüler/innen, die von der Projektleiterin Michaela Schoberegger („Steirische Volkswirtschaftliche Gesellschaft“) und ihrer Professorin MMag. Stefanie Matouschek begleitet wurden,

waren an der Produktentwicklung von Anfang an mit Begeisterung beteiligt. Von der Idee im Herbst 2018 über die Namensgebung, die Geschmacksentwicklung, die Süßenbestimmung sowie die Gestaltung der Eti-





Die Entwickler der neuen Murelli-Sorte „Die Gärtnerin“ präsentieren stolz ihr Produkt nach der ersten Abfüllung am 24. April.

ketten und des Werbetextes bis hin zur Abfüllung am 24. April haben die Schüler/innen selbst Hand angelegt.

Win-win-Situation

GF Vorstand Josef Rieberer fasst die Vorteile des Projekts zusammen: „Ich sehe dieses Projekt als Win-win-Situation für alle Beteiligten: Zum einen haben wir den Bildungsauftrag mit unseren zukünftigen Kunden erfolgreich erfüllt, wobei die Mitarbeiter/innen der Brauerei vom Gedankengut der Jugendlichen neue Erfahrungen gewinnen und profitieren konnten. Zum anderen haben wir am

Ende ein neues potenzielles Produkt auf den Markt gebracht.“ Auch MMAg. Stefanie Matouschek ist beeindruckt, „zu welcher Leistung die Schüler/innen fähig sind, wenn Interesse und Motivation vorhanden sind“. „Dieses praxisnahe Projekt im Rahmen der Faszination Technik soll Schüler/innen unter anderem die regionalen Berufsmöglichkeiten aufzeigen“, erklärt Michaela Schoberegger von der „Steirischen Volkswirtschaftlichen Gesellschaft“. „Die Gärtnerin“ ist ab sofort in den Murelli Bier Depots in der 0,5-l-MW-Flasche erhältlich.



BENEDIKTINERABTEI
SECKAU



ABTEIGYMNASIUM
SECKAU

Ein Tag für unsere Wirtinnen

Tag für Tag rund ums Jahr geben die Murauer Wirtinnen Rein das Beste für ihre Gäste. Alle 2 Jahre stehen diese fleißigen Wirtinnen für einen Tag im Mittelpunkt und werden von der Brauerei Murau als Zeichen der Wertschätzung auf einen Ausflug eingeladen.

Rund 300 Damen aus Niederösterreich, Wien, Burgenland, der Steiermark und Kärnten folgten der Einladung zum gemeinsamen ereignisreichen Ausflug, der dieses Jahr ins Freilichtmuseum Stübing und zur Latschenhütte auf der Teichalm führte.

Vielseitiges Programm

Bevor es zum Freilichtmuseum Stübing ging, wurde für den einen oder anderen Reisebus voller Damen eine Frühstücksstation eingelegt, um sich für den ereignisreichen Tag zu stärken. Den Wirtinnen aus dem Grazer Raum wurden bei Ritschi in Pernegg gleich morgens von den Gastgebern Richard und Andreas neben einem zünftigen Frühstück auch musikalische Darbietungen serviert. In Stübing erwartete die Damen eine interessante Zeitreise in die bäuerliche Vergangenheit. Die Wirtinnen zeigten sich von der kompetenten Führung durch das Freilichtmuseum, bei der sie Bauernhäuser aus sechs Jahrhunderten bewundern konnten, beeindruckt. Seit

2019 zählt das Freilichtmuseum Stübing übrigens zum Universalmuseum Joanneum. Nach einem Mittagessen inmitten des Freilichtmuseums im Gasthaus Zum Göller stand schon das nächste Highlight am Programm.

Rauf auf die Teichalm

Die Teichalm selbst bot an diesem Tag zwar keine angenehmen Temperaturen, doch umso gemütlicher ging es in der Latschenhütte der Familie Pierer zu, wo die Gäste mit hervorragenden kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnt wurden. Mit Euphorie und Begeisterung wurden dort auch die Edlseer empfangen, die mit einem Exklusiv-Konzert für ausgelassene Stimmung und einen abschließenden Höhepunkt des Ausflugs sorgten. Von Anfang an stand der Tag im Zeichen von Gemütlichkeit und guter Stimmung; die Teilnehmerinnen genossen die lockere, entspannte Atmosphäre und die vielen Eindrücke, das erfrischende Murauer Bier und natürlich auch die kulinarischen Schmankerln.



Trotz winterlicher
Temperaturen herrschte
gute Stimmung.



Ein Schlüssel zur Neueröffnung: Fritz Wassermann mit dem Murauer Bürgermeister Thomas Kalcher und Brauerei-Aufsichtsrat Michael Leitner-Fidler



Neueröffnung des Brauhaus zu Murau

Das traditionsreiche Hotel-Restaurant Brauhaus zu Murau hat mit dem Murauer Geschäftsmann Fritz Wassermann einen neuen Pächter bekommen.

14

Am 27. April wurde mit einem Tag der offenen Tür die Neueröffnung des Brauhaus zu Murau gefeiert, zu dem zahlreiche Vertreter der Brauerei Murau, aus der Murauer Politik und Wirtschaft im Brauhaus erschienen sind. Fritz Wassermann und sein Team wollen im Hotel-Restaurant „Brauhaus zu Murau“ einige neue Akzente setzen. In Zukunft möchte sich der

neue Pächter auf die Vermarktung regionaler Qualität und Veranstaltungen, die einem typischen Brauhaus gerecht werden, konzentrieren und die perfekte Synergie zwischen Brauerei und Brauhaus betonen. Am Plan für die nächsten Jahre stehen unter anderem ein Umbau des Hotel-Restaurant Brauhaus zu Murau und die Belebung der Murauer Innenstadt. Man darf auf

die Veranstaltungen des neuen Brauhaus-Pächters gespannt sein, denn auf die Organisation und Durchführung von Events ist Fritz Wassermann spezialisiert. Als Veranstalter des Brückenspringens „Murcapulco“, der Weißbierparty oder dem Bockbieranstich hat er in der Bezirksstadt Murau bereits für einige Event-Highlights gesorgt.



Wir bitten zum Interview:

Den neuen Pächter des Brauhaus in Murau

Fritz Wassermann ist seit 1. April 2019 der neue Pächter des Brauhaus in Murau und will mit seinem Team neue Initiativen setzen und eine Bereicherung für die Brauerei und die Stadt Murau sein.



15

Rein das Beste: Welche Ziele verfolgen Sie?

Fritz Wassermann: Privat habe ich mir Gesundheit, Fitness und die Familie zum Ziel gesetzt. Beruflich möchte ich auch wie bisher stets Freude an meiner Arbeit haben, denn um Dinge realisieren zu können, brauche ich die richtige Portion Spaß und Freude.

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

Fritz Wassermann: Das Wichtigste ist, meine Ziele gemeinsam mit dem Brauhaus-Team umzusetzen. Für mich sind alle Mitarbeiter/innen gleich wichtig, denn nur gemeinsam ist man stark und dieses Gefühl der Harmonie sollen auch unsere Gäste spüren.

Rein das Beste: Was bedeutet für Sie Murauer Bier?

Fritz Wassermann: Rein das Beste – nomen est omen. In den 30 Jahren, in denen ich

als „Wanderer“ aus dem Koffer gelebt habe, war Murauer Bier immer mit dabei. Für mich war und ist es ein Teil der Heimat. Außerdem sehe ich die Brauerei als Zugpferd des Brauhaus, wo Qualitätsprodukte, angenehme Atmosphäre und der Gast im Mittelpunkt stehen.

Rein das Beste: Was wollten Sie als Kind werden?

Fritz Wassermann: Als kleines Kind Arzt, später als junger Bursch habe ich (beeindruckt von den Hotelserien im Fernsehen) bereits davon geträumt, ein Hotel zu führen, mit Menschen in Kontakt zu sein und zu organisieren.

Rein das Beste: Was hat Sie dazu bewogen, das Brauhaus zu übernehmen?

Zur Person – Fritz Wassermann

Fritz Wassermann war Eigentümer der Firma ARtec GmbH und FMW Unternehmensberatung und Eventmanagement sowie der Schweizer Firma FMW Schweiz GmbH. Als langjähriger Konsulent für die MCE, Chemserv und VAZM sammelte er umfangreiche Erfahrungen im Bereich Management. Von Andritz wurde er als Geschäftsführer für die Leitung der European Mill Service

GmbH entsandt. Er war maßgeblich an unzähligen Abwicklungen von Projekten im In- und Ausland beteiligt; unter anderem auch im Eventmanagement: So machte er sich auch als Veranstalter von Murcapulco einen Namen.

Fritz Wassermann wurde am 30. Jänner 1963 geboren, lebt in einer Partnerschaft, hat zwei Kinder und zwei Enkelkinder.

Fritz Wassermann: Auf diese Idee hat mich ursprünglich die Geschäftsführung der Brauerei gebracht und ich habe daraufhin im September 2018 mit der Konzeptentwicklung begonnen.

Rein das Beste: Was ist Ihr größter Erfolg?

Fritz Wassermann: Ich bin sehr glücklich, ein zufriedenes Familienleben führen zu dürfen, gemeinsam mit einer Frau an meiner Seite, die meine Vorstellungen teilt und den Horizont erweitert.

Rein das Beste: Welches Murauer Bier ist Ihr Lieblingsbier?

Fritz Wassermann: Das Murauer Märzen.

Rein das Beste: Wie lautet Ihr Motto?

Fritz Wassermann: Komm ins Brauhaus, deine Freunde sind schon da!

POST

VON UNSEREN KUNDEN



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

Interspar-Delegation zu Gast in Murau

Eine Delegation von Interspar mit Regionaldirektor Karl Flock hat Mitte Mai in der Brauerei der Sinne selbst Hand angelegt und ihr eigenes Bier gebraut. Neben der Praxis wurde bei einer Führung durch die Brauerei der Sinne auch viel Wissenswertes rund ums Bier vermittelt. Die Damen und Herren zeigten sich von der Bier-Erlebniswelt und der neuen Abfüllanlage begeistert und ließen ihren erfahrungsreichen Tag in der Murauer Bier Apotheke ausklingen.



16

Auf der Suche nach dem Superradler



Es ist bekannt, und auch von Experten bestätigt, dass Murauer Bier super Radler hat. Doch wer oder was ist ein Superradler? Steiermark Tourismus hat einen Sommerjob als „Superradler“ in drei Radkategorien vergeben. Gesucht wurden Anfang des Jahres unter dem Titel „Bester Sommerjob der Steiermark“ Pedalhelden, die das breit gefächerte steirische Radangebot testen und dafür im Juni im Grünen Herz Österreichs ihre Wadelstärke unter Beweis stellen. Eine Publikums- und Fachjury traf die Auswahl der Gewinner, die im Juni unterwegs sein werden und fotografieren, filmen und via Social Media & Co. berichten, um aufs Radfahren in der Steiermark Gusto zu machen.

Murauer Bier ist einer der steirischen Lieferanten und Kooperationspartner und freut sich, mit beispielsweise einem Holunder-Marille-Radler auf die Superradler anzustoßen.



Hauptpreis: Edlseer-Konzert

Im November 2018 wurde von Fritz von den Edlseern und GF Vorstand Josef Rieberer die Gewinnerin des Unplugged-Edlseer-Privatkonzerts gezogen. Rekordverdächtige 72.000 Kronenkorken wurden eingeschickt – Ingeborg K. aus Graz ging mit der Losnummer 1.359 als glückliche Gewinnerin hervor. Im Mai 2019 war es dann so weit: Die Edlseer spielten das exklusive Unplugged-Konzert im Garten der Gewinnerin. Rund 50 Personen nahmen daran teil und genossen das einstündige Konzert mit rein dem besten Bier.

Neue GTW-Homepage ist online

Seit Mitte Mai ist die neu gestaltete Homepage unseres Tochterunternehmens GTW Gastronometechnik Weilharter Ges.m.b.H. online. Unter www.gtw-gastrotechnik.at erstrahlt die Homepage im neuen Glanz mit allen wichtigen Informationen und Angebote rund um das Unternehmen.



- Planung
- Verkauf
- Service

Ihr Servicepartner im Gastrobereich!

8740 Zeltweg, Bundesstraße 62, Tel. 03577/22800, Fax DW 669
e-mail: office@gtw-gastrotechnik.at, www.gtw-gastrotechnik.at

VERLEIHT DEM SOMMER FLÜÜÜGEL.

MIT DEM GESCHMACK VON SÜDSEEFRÜCHTEN.



Red Bull®

BELEBT GEIST UND KÖRPER®.



DAS FESTIVAL RUND UMS BIER

Bei GLOBAL BEER, das im Rahmen der Murau Biennial stattfindet, erzählen mehr als 100 Stationen Wissenswertes und Spannendes über Bier.

Die Ausstellung zu 400 Jahre Schwarzenberg 2017 war ein voller Erfolg. Dieses Jahr organisiert die Stadtgemeinde Murau nun eine zweite Biennale, die ganz im Zeichen der süffigen Braukultur steht und Muraus Tourismus und Kultur beleben soll. Von 15. Juni bis 12. Oktober 2019 rollt Global Beer das Brauwesen in einem Altstadt-Parcours auf. Das besondere Ausstellungsfestival bietet bei freiem Eintritt kulinarische, bierige und kulturelle Highlights. So können die Besucher beispielsweise exklusive Leberkäse-Varianten, entwickelt von österreichischen Spitzenköchen – exklusiv für Global Beer – in

der Murauer Gastronomie oder die köstliche lange Tafel am 13. und 14. Juli beim Hotel Restaurant Lercher genauso genießen wie das erste Stiftsbier nach 950 Jahren, das am 30. Juni im Stiftshof von St. Lambrecht erstmals feierlich angeschlagen wird. Bierpapst Conrad Seidl, der renommierte Bier-Journalist, wird diesem Höhepunkt ebenso beiwohnen wie der Eröffnung am 15. Juni um 18:30 am Raffaltplatz in Murau, oder dem Bier-Wandertag am Kreischberg, der am 7. Juli stattfindet. Waterkant Feeling und ein eigenes Kreischberg Pils werden am 6. Juli bei der Bierparty in der Kastanienbar am Kreischberg geboten.

Global-Beer-Führungen im Überblick

Führungen der HolzweltbotschafterInnen:

Fixtermine an Sonntagen: 16.

Juni bis 6. Oktober, 10 Uhr

Fixtermine an Donnerstagen:

11. Juli bis 5. September, 16 Uhr

Treffpunkt: Infocenter murau-biennial, Schillerplatz 8

Kosten: Erwachsene €9,- /
Studenten €7,- / Kinder (6-15
Jahre) €4,50 / Kleinkinder frei

Anmeldung von Führungen
(Dauer: 2 Stunden) für Gruppen
unter +43 3532 2720 und
info@tvb-murau.at

Führungen in der Brauerei der Sinne:

von Dienstag bis Samstag,
um 14.00 und 16.00 Treffpunkt
in der Brauerei der Sinne. Dauer ca. 2 Stunden,
kostenpflichtig

Adelsbiere und mehr.

Alles, was Sie schon immer über Bier wissen wollten, erfahren Sie beim Ausstellungs-Festival zur Geschichte des Bieres rund um den Erdball. Dazu gibt es Wissenswertes über das Brauen in Klöstern und darüber,

wie sich der Adel mit dem Bier angefreundet hat. Beim Gartenfest am 14. September werden u.a. Adelsbiere und Kulinarisches vom Hotel Restaurant Lercher kredenzt. Alle Informationen rund um Global Beer: www.muraubiennial.at

Tipp:
Eröffnung am
15. Juni um
18:30 Uhr am
Raffaltplatz in Murau
mit Bierpapst
Conrad Seidl



525 Jahre Murauer Bier BIERSTADTFEST MURAU. 10. - 11. Juli 2020

Murauer
Rein das Beste



www.murauerbier.at

muraubiennial

DIE GRÖSSTE AUSSTELLUNG ÖSTERREICHS.
DAS GRÖSSTE KULTURFESTIVAL ÖSTERREICHS. ZUM WELTSTAR BIER.

GENIEßEN
SIE UNSERE
STADT UND
UNSER BIER!

Thomas Kalcher
Bürgermeister der
Stadt Murau

DIE SÜFFIGE
**GLO
BAL
BEER**
BRAUKULTUR.

Von 15. Juni bis
12. Oktober 2019 in
der Murauer Altstadt.

www.muraubiennial.at
Tourismus Murau: +43 3532 2720 • info@tvb-murau.at

Die Perle an der Mur.
MURAU

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 Sonnenbrille Retro, € 6,-**
Art.-Nr. 90583
- 2 Duschtuch gelb-rot, € 18,-**
Art.-Nr. 90635
- 3 Bierfest-Sonnenhut, € 5,-**
Art.-Nr. 90506
- 4 Bikini schwarz, € 24,90**
Art.-Nr. 90611 (Größe 36)
Art.-Nr. 90612 (Größe 38)
Art.-Nr. 90613 (Größe 40)
Art.-Nr. 90614 (Größe 42)
Art.-Nr. 90615 (Größe 44)
Art.-Nr. 90616 (Größe 46)
- 5 Badeshorts gelb, € 18,90**
Art.-Nr. 90485 (Größe S)
Art.-Nr. 90486 (Größe M)
Art.-Nr. 90487 (Größe L)
Art.-Nr. 90488 (Größe XL)
Art.-Nr. 90489 (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 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.