

# Rein das Beste



## WM-TITEL

Weltmeisterliches Murauer WEISSBIER

## PRICKELND

Unser Tafelwasser wird zur Sprudeltante

## IM FOKUS

Das Team vom Standort in Tamsweg

## VORSTAND



### Rein das beste WEISSBIER der Welt

Wir sind Weltmeister! Nachdem wir bei den World Beer Awards in London den WM-Titel für unser WEISSBIER in der Kategorie „Bavarian Style Hefe Weißbier“ verliehen bekommen haben, sei mir erlaubt, an dieser Stelle meinen Stolz zum Ausdruck zu bringen. Unsere mittelständische Genossenschaftsbrauerei hat mit der Qualität des Murauer WEISSBIERs die Experten-Jury überzeugt, sodass der WM-Titel nicht – wie der Name der Kategorie vermuten ließe – nach Bayern, sondern in die Steiermark geht. Ich durfte in meiner Zeit als Obmann des Vorstandes bereits zahlreiche Auszeichnungen feiern, wobei ein WM-Titel erstmalig und einzigartig ist. Dieser Titel ist der Lohn für unsere Bemühungen, unseren Kunden Produkte von höchster Qualität zu bieten.

**Johann Lassacher**  
Vorstandsobmann

# Produkt im Fokus



Die Sprudeltante  
macht das  
Leben prickelnder.

Das Murelli-Tafelwasser in der 1-L-Flasche hat ein neues Outfit bekommen und passt sich ab sofort in seinem äußeren Erscheinungsbild unserer beliebten Murelli-Familie an. Passend dazu hat es auch einen Familiennamen erhalten: die „Sprudeltante“. Die Sprudeltante ist eine absolute Frohnatur und meistens sprudelt es nur so aus ihr heraus. Mit ihrem spritzigen Wesen versprüht sie gute Laune und stillt mehr als nur den Wis-

sensdurst ihrer Anhänger. Sie zeigt auch einen äußerst erfrischenden Charakter – denn nur wer einen kühlen Kopf behält, kann klare Gedanken schaffen.

**Kühl serviert.** Die Sprudeltante ist in der 1-L-Mehrweg-Flasche in den Murauer-Bier-Depots sowie beim Gastwirt Ihres Vertrauens erhältlich. Die 0,3-L-Flasche behält ihr bisheriges Erscheinungsbild bis auf Weiteres bei.

**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:** Josef Fröhlich **Fotos:** Ramona Steiner,  
Murauer Bier, Gerd Kressl, Getty Images, muraubiennial, Franz  
Neumayr, Philine Hofmann **Unternehmensgegenstand:**  
Brauerei – Produktion und Handel von Bier und alkoholfrei-  
en 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





# Der Umwelt zuliebe

Die Brauerei Murau beweist mit klaren Zahlen, dass Umweltschutz und Nachhaltigkeit für sie an erster Stelle stehen.

**K**aum eine andere Brauerei in Österreich ist so sehr darum bemüht, die Ressourcen der Region und der Natur wertvoll zu nutzen und die Wirtschaft verantwortungsvoll einfließen zu lassen. Die Brauerei Murau ist Vorreiter in puncto Nachhaltigkeit und ein Vorzeigunternehmen betreffend gelebten Umweltschutz. Dabei soll Energie eingespart und die Arbeitsabläufe permanent verbessert werden. Die Brauerei Murau ist bestrebt, mit natürlichen Ressourcen

wie unserem Wasser schonend umzugehen und Abfälle und Emissionen möglichst zu vermeiden.

**Viele Umstellungen.** Die jahrzehntelangen Bemühungen auf diesem Gebiet fanden ihren Höhepunkt in der Umstellung auf die CO<sub>2</sub>-neutrale Produktion 2014 und dem Umbau der neuen Abfüllanlage 2019. Durch die neue Energieversorgung aus dem Biomasse-Heizwerk konnten 750.000 Liter Heizöl jährlich eingespart werden.

**Große Einsparung.** Mit der neuesten Abfüllanlage, die im Mai eröffnet wurde, schlagen sich u. a. folgende Einsparungen zu Buche: Der Frischwasserbedarf konnte um rund 24 % reduziert werden. Der Stromverbrauch ist um etwas mehr als 26 % gesunken. Und es fällt um beinahe 37 % weniger Abwasser an. Neben diesen Projekten ist es uns ein Anliegen, weitere betriebliche Umweltschutzmaßnahmen zu forcieren. Im Fokus des Optimierungsprozesses stehen zurzeit der

Transport und die Logistik. Durch den Austausch von zwei veralteten LKWs der Emissionsklasse Euro 3 gegen neue, emissionsarme LKWs der Emissionsklasse 6 ist unsere Logistik dem grünen Ziel wieder ein Stück nähergekommen. Durch die Umsetzung eines Touren-Optimierungsprogramms konnten wir gegenüber 2017 55.602 Liter Diesel einsparen. Das bedeutet eine Reduktion von 171.365,36 kg CO<sub>2</sub> (lt. GEMIS Emissionsberechnung Umweltbundesamt!)

## Neu bei uns



Voll motiviert unterstützt **Anna Dusper** seit August das Logistikcenter im Telefonverkauf.



Mit **Erwin Reßler** hat unsere Abfüllung einen ambitionierten Mitarbeiter gefunden.



Auch **Ernst Thanner** ist voller Engagement und Motivation bei der Abfüllung im Einsatz.



**Fabian Karner** bietet bei der Abfüllung ebenfalls tatkräftige und verlässliche Unterstützung.



**Renate Autischer** ist für die Kundenbuchhaltung eine tatkräftige Bereicherung.

## AUFSICHTSRAT



### 525 Jahre Murauer Bier

Im kommenden Jahr feiern wir am 10. und 11. Juli unser 525-jähriges Bestehen mit einem großen Bierstadtfest, wie es bereits 2010 und 2015 stattgefunden hat. Wir stimmen uns schön langsam darauf ein: So steht das kommende Kronenkorkengewinnspiel mit der Bierstadtfest-Lederhose für Herren bereits ganz im Zeichen des Bierstadtfestes. Die Vorbereitungen zu diesem großen Fest sind schon in vollem Gange und die Vorfreude steigt – nicht nur bei uns in der Brauerei. Es freut mich, mit welch großem Interesse diesem Event entgegengefebert wird und welch nachhaltigen Eindruck die zwei vergangenen Bierstadtfeste bei den rund 12.000 Besucherinnen und Besuchern hinterlassen haben. 2020 erwartet die Gäste wieder ein Mega-Spektakel mit Konzerten auf 4 verschiedenen Bühnen und nicht zu vergessen mit dem magischen Krug, der sich nach dem Kauf immer wieder befüllen lässt. Ich freue mich, wenn Sie 2020 mit dabei sind und mit uns unseren 525. Geburtstag feiern!

HOPFEN & MALZ,  
GOTTERHALT'S!

Michael Leitner-Fidler  
AR-Vorsitzender



## Zweite Heimat: Tamsweg

Die Region Lungau ist für die Brauerei Murau seit jeher nicht nur ein wichtiges Kernabsatzgebiet, sondern zählt schon beinahe zur Heimatregion von Murauer Bier.

**M**urauer Bier hat sich bereits in den 80er-Jahren aufgrund der geografischen Nähe zu Murau in Tamsweg niedergelassen. Der Standort wurde in den darauffolgenden Jahren regelmäßig aus- und umgebaut, wodurch auch zahlreiche neue Arbeitsplätze geschaffen werden konnten.



Alois Pausch wartet und repariert die Schankanlagen.

### Neue Funktion

2015 wurde am Standort in der Sauerfelderstraße 16 ein moderner Zubau errichtet, der einen einladenden Shop beinhaltet. Seit Sommer 2019 hat die Niederlassung zudem die Funktion des Geräte- und Maschinenkompetenzzentrums über-

nommen. In den verfügbaren Hallen wird das (gebrauchte) Inventar wie Kühlpulte, Werbemittel, Stehtische und Gartenmöbel, Radständer, Sonnenschirme u. v. m. gelagert. Die Getränkeauslieferung in den Lungauer Raum erfolgt effizient vom Logistikcenter Murau. Die Möglichkeit,



Das Außendienstteam des Standorts Tamsweg: Handelsbeauftragter Manfred Perner, Vertriebsleiter Heinz Gobald und Gebietsleiter Franz Laßhofer



1



2

**1. Gut gelaunt im Einsatz:  
Das Team vom Standort  
in Tamsweg.**

**2. Johann Schlick ist für die  
Werbemittel zuständig.**

**3. Gerhard Pertl ist einer  
der 3 Fahrverkäufer.**



3

Getränke aus dem Hause Murauer Bier zum Rampenverkaufspreis in Tamsweg zu beziehen, bleibt weiterhin bestehen.

### Engagiertes Team

Am Standort Tamsweg sind zurzeit 10 Mitarbeiter/innen beschäftigt, die aus der Region Lungau und Umgebung stammen. Wenn man den Shop in der Sauerfelderstraße betritt, trifft man auf den freundlichen Standortleiter Markus Faninger und den gewissenhaften Johann Schlick, die eng zusammenarbeiten, den Shop betreuen und den Kunden mit Rat und Tat zur Verfügung stehen.

Während Markus Faninger für alle Belange des Standorts und seiner Mitarbeiter/innen verantwortlich ist, kümmert sich Johann Schlick um die Werbemitteldisposition und den Versand der jüngsten Online-„Flaschenpost-Boxen“. Im oberen Stock des Gebäudes befindet sich die Werkstatt des Schankdiensttechnikers Alois Pausch, der dort sorgfältig Schankgeräte wartet, repariert und lagert. Für den Transport des Inventars, der Geräte und Maschinen sind die 3 Fahrverkäufer Werner Ölschützer, Gerhard Pertl und Manfred Aunitz zuständig, die tagtäglich mit ihren LKWs auf den Lungauer

Straßen im Einsatz sind. Die zahlreichen Gastronomiekunden im Lungau werden von Vertriebsleiter Heinz Gobald und Gebietsleiter Franz Laßhofer bestens betreut. Der Lungauer Franz Laßhofer ist unterstützend für das Depot Eben auch für die Wirte von Schladming bis Gröbming im Außendienst tätig. Als Handelsbeauftragter der Region Lungau kümmert sich Manfred Perner um die geschätzten Kunden des Lebensmittelhandels. Im männerdominierten Standort sorgt Maria Schlick zweimal die Woche für gründliche Ordnung und Sauberkeit der großen Räumlichkeiten.



## GESCHÄFTSFÜHRENDER VORSTAND



### Dabei sein ist alles!

*Man möchte gerne als Unternehmer gerade mit seinem Produktsortiment überall dabei sein. Wie aus den Medien zu entnehmen war, ist es uns leider bei einer Großveranstaltung unmittelbar vor unserem Standort in Zeltweg nicht gelungen, trotz eines attraktiven Angebotes die Veranstalter davon zu überzeugen, dass auch unser Betrieb die Leistungsfähigkeit hat. Das hat uns natürlich enttäuscht. Nichtsdestotrotz haben wir gerade aufgrund der medialen Berichterstattung sehr viel positive Rückmeldungen erhalten, die uns bestätigen, unseren konsequenten Weg fortzusetzen. Nachhaltige Qualität auch in einer gewissen größeren Dimension bewerkstelligen zu können, ist Auftrag unseres täglichen Arbeitens und unserer Strategie. Wir danken unseren Kunden, die unsere Dienstleistung und unser Können und unsere Qualität wertschätzen, und hoffen, auch in Zukunft mit Ihnen bestens zusammenzuarbeiten.*

HOPFEN & MALZ,  
GOTT ERHALT'S!

**Josef Rieberer**  
Geschäftsführender Vorstand

### Info & Kontakt

#### Standort Tamsweg

Sauerfelder Str. 16 5580  
Tamsweg  
Tel.: 06474/22 26  
tamsweg@murauerbier.at

#### Shop-Öffnungszeiten:

MO 8:00-12:00 und  
13:00-16:30  
DI-DO 7:00-12:00  
FR 8:00-13:00 Uhr

# Hausmesse im Depot



6

Die Hausmesse von Murauer Bier im Klagenfurter Depot fand großen Anklang – schließlich gab es sensationelle Preisaktionen, Freibier und Imbisse. Mit dabei waren auch einige Murauer-Bier-Partner.

Viele Kärntner Biergenießer haben sich vor Pfingsten für die heißen Sommertage beim Aktionstag und der Hausmesse von Murauer Bier im Klagenfurter Depot gerüstet

und sich mit erfrischenden Getränken der Brauerei Murau günstig eingedeckt. Bei sommerlichen Temperaturen folgten ca. 500 Gäste – darunter auch ein Reisebus mit italienischen

Kunden – der Einladung in die Schrödingerstraße 61 in Klagenfurt. Die Vertreter der Brauerei Murau freuten sich über den großen Ansturm und konnten den Kunden neben sensationellen Preisaktionen auch Freibier und Imbiss anbieten.

**Tipp:** Die gesamte Palette an Murauer-Produkten ist ganzjährig zum Rampenverkaufspreis im Depot-Shop, Schrödingerstraße 61, erhältlich. Weitere Infos unter [www.murauerbier.at](http://www.murauerbier.at)



## Gewinnspiel mit Partnern

Zusätzlich präsentierten im Rahmen der ersten Hausmesse im Klagenfurter Depot die Partner der Brauerei Murau Rauch, Wespa Gin, Weinkellerei Peter Panitsch und Pago ihre Produkte und stellten wertvolle Preise für ein großes Gewinnspiel zur Verfügung.





# Aktionstag Eben

**H**underte Kunden folgten der Einladung zum Aktionstag im Depot Eben am 6. September, wo vor allem das weltmeisterliche Murauer WEISSBIER großen Anklang gefunden hat. Die attraktiven Aktionspreise, die Murauer-Bier-Spezialitäten und köstliche Schmankerln trugen zu einem erfolgreichen Aktionstag bei. Das Depot Eben stellt für seine Kunden das

ganze Jahr über bestes Murauer Bier zum Rampenverkaufspreis zur Verfügung. Schauen Sie bei uns vorbei:

## Depot Eben

Gewerbegebiet Gasthof Süd 172

5531 Eben im Pongau

Tel.: 06458/200 50

eben@murauerbier.at

## Shop-Öffnungszeiten:

MO-DO: 7:00-12:00 Uhr

und 13:00-16:30 Uhr

FR: 7:00-11:30 Uhr

# Aktionswoche Tamsweg



**G**roße Aktionswoche am Standort Tamsweg: Gleich eine ganze Woche lang gab es am Standort Tamsweg das köstliche Märzenbier zu besonde-

ren Konditionen. Hunderte Lungauer nutzten das attraktive Angebot und füllten ihre Biervorräte auf. Wer diese Aktionswoche verpasst hat, kann übrigens auch in

Zukunft Rein das Beste weiterhin im Murauer-Bier-Shop in der Sauerfelderstraße 16 zum Rampenverkaufspreis beziehen. Die Niederlassung in Tamsweg beinhaltet ei-

nen modernen Verkaufsraum und hat sich zudem als perfekter Standort für das neueste Geräte- und Maschinen-Kompetenzzentrum erwiesen.



# 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.

Sportliches Murauer-Team!

Der Einsender wird gebeten, sich bei uns zu melden.



# 109. Generalversammlung

Einstimmigkeit herrschte bei den Beschlüssen der Generalversammlung im Murtalerhof.

**B**ei der gut besuchten Generalversammlung, die am 18. Juli beim Murtalerhof in Stadl an der Mur vonstatten ging, wurden alle Beschlüsse einstimmig angenommen und die verantwortlichen Organe wurden von allen anwesenden Mit-

gliedern einstimmig entlastet. Nachdem der Obmann des Vorstands, Johann Lasbacher, einen umfangreichen und aussagekräftigen Bericht über die zahlreichen großen Projekte und die damit verbundenen Investitionen des vergangenen Jah-

res präsentiert hatte, fasste die Revisorin Frau Mag. Gepl vom Genossenschaftsverband das Geschäftsjahr 2018 zusammen, das vom großen Umbau der Flaschenhalle geprägt war. Des Weiteren wurde über die erfreuliche positive Entwick-

lung der Tochtergesellschaft „GTW“ (Gastronomietechnik Weilharter) berichtet und der bisherige Geschäftsführer Josef Rieberer der Generalversammlung mit Wirksamkeit 01.04.2019 als hauptamtlicher Vorstand vorgestellt.

8

## Traditionelles Sommerfest

8 langjährige Mitarbeiter wurden beim Sommerfest geehrt.

**D**as Mitarbeitersommerfest Ende Juli ist in den letzten Jahren zu einer beliebten Tradition geworden. Das Sommerfest bietet den Brauerei-Mitarbeiter/innen die Gelegenheit zum Austausch und gemütlichen Beisammensein abseits von den Pflichten des Alltags. Zahlreiche aktive und

ehemalige Mitarbeiter/innen genossen die Atmosphäre im Innenhof der Brauerei, das köstliche Buffet vom Egidiwirt und die stimmungsvolle Band „Die Guiteros“. Im Rahmen des Sommerfestes wurden 8 Mitarbeiter für ihre langjährige Dienstzugehörigkeit von Vorstand und Aufsichtsrat geehrt.



### Ehrungen der Mitarbeiter

#### EHRUNGEN ZU 30 JAHREN BETRIEBSANGEHÖRIGKEIT

Herbert KÖNIG, Karl LERCHER

#### EHRUNGEN ZU 25 JAHREN BETRIEBSANGEHÖRIGKEIT

Roland ZITZ, Heinz WEDAM

#### EHRUNGEN ZU 20 JAHREN BETRIEBSANGEHÖRIGKEIT

Horst EDLINGER, Manfred AUNITZ, Rupert SCHREILECHNER, Hannes ARBEITER

#### ZUM PENSIONSANTRITT GRATULIERTE DER BETRIEBSRAT

Werner MEISSNITZER, Harald MAIER, Engelbert FRUHMANN, Alois SCHAGER, Richard GREUL

# Unser Bier - ein landwirtschaftliches Produkt



Den meisten Österreichern ist es absolut nicht gleichgültig, welches Bier sie trinken. Woher die wertvollen Rohstoffe kommen, wird dabei aber oft nicht hinterfragt. „Land schafft Leben“ gibt erstmals einen ganzheitlichen Einblick in die heimische Bierproduktion.

**D**er Verein „Land schafft Leben“ zeigt nun auf, was vielen gar nicht bewusst ist: Bier ist ein landwirtschaftliches Produkt, das ganz ohne künstliche Zusatzstoffe hergestellt wird. Nach einer ausführlichen Recherche von der Landwirtschaft über den Brauprozess bis hin zur Wirkung auf unseren Körper zieht Hannes Royer, Obmann von „Land schafft Leben“, folgende Schlüsse: „Biermarke und Ort der Herstellung sind uns alles andere als egal, aber nach Herkunft und Produktionsbedingungen von Gerste und Hopfen fragt kaum jemand. Woher diese kommen, muss auch am Etikett nicht angegeben werden.

Wir sollten uns den Wert der Rohstoffe bewusst machen. Denn mit jedem Schluck gestalten wir den österreichischen Lebensraum mit.“

## So wird gebraut

Der Saatgutzüchter in Linz, der Hopfenbauer im Mühlviertel, der Mährescherfahrer im Weinviertel, der Braumeister, der geschäftsführende Vorstand von Murauer Bier, die Suchtexpertin, der „Bierpapst“ und viele mehr – das Filmteam von „Land schafft Leben“ holt jene Menschen vor die Kamera, die unser Bier machen und sich damit auskennen. Österreich hat im internationalen Vergleich sehr

strenge Produktionsvorgaben, Zusatzstoffe dürfen bei uns nicht verwendet werden. „Land schafft Leben“ hat sich die Herstellung der Rohstoffe Hopfen und Braugerste detailliert angesehen und dabei interessante Entdeckungen gemacht. Beispielsweise konnte sich Österreich in den vergangenen Jahren nicht mehr selbst mit Braugerste und Hopfen versorgen. Das liegt mitunter am Klimawandel. Die Landwirtschaft testet mit Züchtern und Brauern alternative Anbauformen und setzt vermehrt auf Winterbraugerste. Denn Hopfen ist eine sehr arbeitsintensive und schädlingsgefährdete Kultur.

## Ist Bier gesund?

„Land schafft Leben“ beantwortet auch gesundheitsrelevante Fragen zum Bierkonsum. Ein ausführlicher Bericht zum Thema Alkoholkonsum in Österreich, seine Wirkungen auf den Körper und wie viel davon noch als harmlos gilt, ist auf [www.landschafftleben.at/hintergruende/alkohol](http://www.landschafftleben.at/hintergruende/alkohol) zu finden. Wie bei vielem gilt auch für Bier: Es kommt auf die Dosis an. Bei moderatem Konsum liefert Bier positive Inhaltsstoffe wie B-Vitamine, Kalium, Magnesium und Antioxidantien. Kritisch ist der enthaltene Alkohol, wenn man zu viel davon konsumiert.

**Im Bild zu sehen: Hauseigener Hopfen der Brauerei Murau, denn direkt vor der Brauerei der Sinne wird eigener Hopfen angebaut.**



# Sympathiepunkte für Murauer Bier

Aufgrund der Auszeichnung des Market Instituts darf sich Murauer Bier ab sofort als die „sympathischste Biermarke in Steiermark/Kärnten“ bezeichnen.



10

**M**urauer Bier hat bereits unzählige Auszeichnungen für seine Produkte, seine Umwelt- und Nachhaltigkeitsmaßnahmen, seine Werbekampagnen und sein Engagement entgegennehmen dürfen. Die jüngste Auszeichnung, der Market Quality Award vom Market Institut, ist eine besondere Bereicherung in der großen Urkunden-Sammlung der Brauerei Murau, denn dieses Gütesiegel steht für die sympathischste Biermarke in Steiermark/Kärnten.

## Repräsentativ

Die Award-Vergabe bzw. Gütesiegel-Auszeichnung ist eine 2019 neu eingeführte Maßnahme im Rahmen des überarbeiteten Markttest-Konzepts vom Market Institut, das dabei seit vielen Jahren – u. a. für Bier – branchenbezogene Markttests durchführt. Bei der reprä-

sentativen Befragung von 1.000 Österreicherinnen und Österreichern ab 16 Jahren, die via Online-Interviews im market-Panel (Offline-Rekrutierung) durchgeführt wurde, erhielt Murauer Bier sowohl bei der Sympathie als auch bei der

Top-Marke und beim Vertrauen in der Region Steiermark/Kärnten die besten Kennerbewertungen und konnte somit das wertvolle Gütesiegel ergattern.

„Dieses Gütesiegel freut uns ganz besonders, denn wir haben es der strengsten

und wichtigsten Jury, nämlich unseren Kundinnen und Kunden zu verdanken, deren Vertrauen wir besonders schätzen und mit dem wir besonders achtsam umgehen“, erklärt der geschäftsführende Brauerei-Vorstand Josef Rieberer.

## Über das Market Institut

Das Market Institut wurde im Jahr 1990 gegründet und zählt in Österreich seit bald 30 Jahren zu den führenden Marktforschungsanbietern. Unter anderem bietet es als Full-Service-Marktforscher Lösungen sowohl im qualitativen als auch im quantitativen Forschungsbereich. Das Market Institut verfügt über ein großes Feldnetz für Face-to-face-Interviews mit österreichweit mehr als 250 Interviewer/innen und ein eigenes Callcenter mit Standorten in Linz und Niederwaldkirchen.





# Weltmeisterliches WEISSBIER

Geschäftsführender  
Vorstand Josef Rieberer,  
Vorstandsobmann  
Johann Lassacher  
und techn. Betriebsleiter  
Michael Göpfart

11

Am 7. August wurden in London die World Beer Awards vergeben. Im Zuge der Auszeichnung für die weltweit besten Biere wurden die Weltmeister-Titel und die „Country Winners“ für die einzelnen Bier-Stile verliehen.

**D**ie Genossenschaftsbrauerei Murau sorgt bei der Verleihung für eine Sensation: Sie bringt den Weltmeister-Titel in der Kategorie „Bavarian Style Hefe Weißbier“ nach Österreich. Somit ist das WEISSBIER aus Murau von einer hochkarätigen, unabhängigen Expertenjury aus Europa, den USA und Asien nach einer Verkostung und Beurteilung zum besten Weißbier weltweit gekürt worden. Das Besondere am WM-Titel liegt in der Einzigartigkeit, denn

während es beim World Beer Awards zahlreiche Country-Gewinner in Gold, Silber und Bronze gibt (d. h. Gewinner des jeweiligen Landes in der jeweiligen Kategorie), ist der WM-Titel das oberste Ziel, das man bei den World Beer Awards erreichen kann.

#### 4 x Gold zusätzlich

Die Brauerei Murau darf sich neben dem ehrenvollen WM-Titel für ihr Murauer WEISSBIER auch über die Auszeichnung „**Country Winner Gold**“ für folgen-

de Biere in ihrer Kategorie freuen: **Murauer Märzen, Murauer Pils, Murauer Radler** und **Murauer WEISSBIER**. Als Country Winner dürfen diese 4 Biere aus Murau als bestes österreichisches Bier bezeichnet werden.

#### Weltweit das Beste

In Anbetracht dessen, dass über 3.500 Biere aus über 50 Ländern verkostet und beurteilt worden sind, stellt das Ergebnis der World Beer Awards für die Braue-

rei Murau eine glanzvolle Bilanz dar. „Wir betrachten den WM-Titel für unser WEISSBIER und die 4 Goldmedaillen als Country Winner sowohl als besondere Ehre als auch Bestätigung und Motivation für unser ständiges Streben nach Qualität und Stabilität“, freuen sich unisono Vorstandsobmann Johann Lassacher, geschäftsführender Vorstand Josef Rieberer und technischer Betriebsleiter Michael Göpfart, die den Preis entgegennahmen.



## Viel los bei der muraubiennial: Global Beer

12

Global Beer, eine Initiative der Stadtgemeinde Murau im Rahmen der muraubiennial, ist die größte Ausstellung Österreichs zum Weltstar Bier. Die Bierstadt Murau verwandelt sich bis zum 12. Oktober 2019 in einen bierig-kulturell-kulinarischen Hotspot.

**B**ei der feierlichen Eröffnung von Global Beer am 15. Juni am Murauer Raffaltplatz wurde Zünftiges von der Murauer Stadtkapel-

le, Fetziges von der Gomera Street Band und Flüssiges aus der Brauerei Murau geboten und das Programm und der Kulturrundgang

durch die Murauer Altstadt präsentiert. Die offizielle Eröffnung der muraubiennial Global Beer und der erste Ausstellungstag lockten rund zweitausend Besucherinnen und Besucher in die Bierstadt Murau, die bis zum 12. Oktober den Besuchern ein umfangreiches Programm bietet: von der Open-Air-Ausstellung zum Thema Bierkultur rund um den Globus bis zur Braugeschichte der Stadt. Dazu kommen Theater, Kabarett, Film, Lesungen, eine Ausstellung mit Arbeiten zum Thema „Rausch und Ekstase“ und kulinarische Festlichkeiten in Murau auf dem

Kreischberg und in St. Lambrecht. Durch den Abend führten die beiden charmannten Moderatorinnen Clara Gugg und Waltraud Dullnigg.

### Kulturproduktionen

Global Beer zeigt mit Lesungen, Theateraufführungen und musikalisch-sinnlichen Festen eine andere Seite des Biergenusses. Im Handwerksmuseum Murau wurden von Schauspieler und Regisseur Lorenz Kabas und Musiker Magnus Fürst die bierigsten Texte großer Autoren vorgetragen. Die Produktion „Biergeschichten und andere Wackelkontakte“, so der Titel dieser Abende,



Lukas Wachernig (Buch & Regie) mit Darsteller Josef Ellers und Tourismusobmann Kurt Woitschek.



wurde eigens für Global Beer komponiert. Eine weitere Produktion, ebenfalls exklusiv für das Kulturfestival der Stadt Murau, stammt aus der Feder des Regisseurs Lukas Wachernig. Drei viel beklatschte Aufführungen in den Busgaragen am Murauer Bahnhof und in der Mehrzweckhalle Steirisch Laßnitz haben das Publikum in eine Welt voller Alltagsbanalitäten des Dorflebens geführt. Das 1-Personen-Stück mit 17 Rollen wurde von Josef Ellers gespielt.

### Umfangreiches Programm

Die Galerie am Schillerplatz und der Stadtrundgang – beides stellt den Weltstar Bier vor – lockten tausende Besucher an. Im Handwerksmuseum, entlang der Murpromenade, im Innenhof der alten Bezirkshauptmann-

schaft, an der Auffahrt zu Schloss Murau und am Raffaltplatz sind die Stationen aufgebaut. Die Galerie zeigt Arbeiten regionaler Künstler zum Thema „Rausch und Ekstase“.

### Kulinarische Events

Bierpapst Conrad Seidl war

immer wieder Stargast in der Bierstadt Murau und hat sowohl bei seinem Vortrag im Brauhaus zu Murau als auch bei diversen Events die Aufmerksamkeit auf sich gezogen. Auch bei der „Köstlich langen Tafel“ der Köche Daniel Leitner und Marco Leybold, inszeniert von Anna und Dagmar Lercher, dinierte der renommierte Bier-Journalist mit rund 250 weiteren Gästen. Das kulinarische Angebot von Global Beer rundete ein spezieller Leberkäse ab, der von den fünf österreichischen Spitzenköchen Erich Pucher, Hubert Wallner, Jürgen Kleinhappl, Harald Brunner und Christian Domschitz kreiert wurde und unter anderem bei den zwei Leberkäsefesten im Murauer Rosenhof und beim Gasthof Wallner in Steirisch Laßnitz angeboten wird.

### Eigene Bier-Editions

Neben einem speziellen Leberkäse wurden in der Brauerei Murau auch drei Biere kreiert: das Lambertini, ein limitiertes Kreischberg-Pils in Verbeugung vor dem Trend- und WM-Skiberg der Region und das limitierte „Global Beer“ im Fass. Dank „Global Beer“ und der Brauerei Murau hat das Benediktinerstift St. Lambrecht nach 943 Jahren sein eigenes Bier: Mit dem „Lambertini“ wurde bei einem festlichen Frühschoppen erstmals von Abt Benedikt Plank und Bgm. Thomas Kalcher gemeinsam mit dem technischen Betriebsleiter Michael Göpfart, dem geschäftsführenden Vorstand Josef Rieberer und Aufsichtsrat Michael Leitner-Fidler ein Stiftsbier präsentiert und ausgeschenkt.



# Wir bitten zum Interview



Thomas Kalcher, der Bürgermeister der Bierstadt Murau, Initiator der Ausstellungsreihe Murau Biennial und wichtiger Kooperationspartner des Bierstadtfests 2020, im Gespräch über seine Ziele und sein Lieblingsbier.

**Rein das Beste:** Welche Ziele verfolgen Sie in Bezug auf die Bierstadt Murau?

**Bgm. Thomas Kalcher:** Meine Ziele sind vielfältiger Natur. Einerseits geht es um den Erhalt und die Optimierung der Infrastruktur, andererseits darum, die Außenwahrnehmung der Stadt Murau etwa mit Veranstaltungen wie Global Beer zu verstärken. Die Forcierung der Standortentwicklung in Kooperation mit der Holzwelt spielt hier eine besonders wichtige Rolle. Unser Ziel ist es, mit allen 14 Gemeinden eine GmbH zu gründen, die Strukturen zur Flächensicherung für Ansiedlungswillige schafft.

**Rein das Beste:** Was hat für Sie als Bürgermeister oberste Priorität?

**Bgm. Thomas Kalcher:** Der Landflucht entgegenzuwirken, denn die schwindende Bevölkerung stellt auch ein wirtschaftliches Problem dar. Mir ist es wichtig, die Lebensqualität in unserer Region der Bevölkerung bewusst zu machen.

**Rein das Beste:** Was bedeutet für Sie Murauer Bier?

**Bgm. Thomas Kalcher:** (lacht, stoßt mit Krügerl Murauer Bier an) PROST! Murauer Bier ist nach außen

hin zweifelsohne die wirkksamste Marke der Stadt und ein Produkt von hoher Qualität. Murauer Bier steht in enger Verbindung mit der Stadtgemeinde, denn ohne Stadtgemeinde gäbe es heute keine Brauereigenossenschaft. Bei deren Gründung 1910 hat nämlich die Stadtgemeinde 100.000 Kronen als Startkapital für die Genossenschaft aufgebracht.

**Rein das Beste:** Was wollten Sie als Kind werden?

**Bgm. Thomas Kalcher:** Von Kindesbeinen an bis heute fasziniert mich Archäologie und Geschichte. Ich bin auch recht musikalisch, habe in jungen Jahren Flöte, Klavier und Orgel in der Musikschule erlernt und war bereits mit 12 als Organist tätig. Aufgrund eines Unfalls im Alter von 16 Jahren wurde jedoch meine musikalische Laufbahn jäh beendet und die Wege führten in eine andere Richtung.

**Rein das Beste:** Was bedeutet die Ausstellung Global Beer und das Bierstadtfest für Murau?

**Bgm. Thomas Kalcher:** Hinter der Idee von Global Beer bzw. dem Ausstellungszyklus muraubiennial allgemein steht der Gedanke, dass unsere Gäste in Murau und

Umgebung Angebote für ihre Freizeitgestaltung suchen. Dabei spielt die Brauerei der Sinne als überörtliches attraktives Ausflugsziel eine wichtige Rolle. Mit dem Ausstellungskonzept von muraubiennial soll der Gast die Möglichkeit haben, den gesamten Tag sinnvoll in Murau zu verbringen und darüber hinaus das Gastronomieangebot genießen zu können. Dass sich die Investitionen in dieses Projekt bezahlt machen, beweist die Entwicklung der Nächtigungszahlen in der Stadtgemeinde. Wurden etwa 2014 gesamt 64.000 Nächtigungen registriert, so waren es 2018 bereits 103.000. Das Bierstadtfest ist ganz große Bühne und weit über die Grenzen hinaus bekannt.

**Rein das Beste:** Was ist Ihr größter Erfolg?

**Bgm. Thomas Kalcher:** Möglicherweise die sehr harmonische Umsetzung der Gemeindestrukturreform im Jahr 2015. Große Widerstände, wie in vielen anderen Bereichen der Steiermark, waren bei uns nahezu überhaupt nicht wahrnehmbar. Ich freue mich, dass wir auch in der Innenstadt mehrere Liegenschaften erwerben und diese zu Nutzen bringen

konnten. Generell versuche ich, dem Auftrag der Bevölkerung gerecht zu werden.

**Rein das Beste:** Welches Murauer Bier ist Ihr Lieblingsbier?

**Bgm. Thomas Kalcher:** Am öftesten trinke ich den Klassiker Märzen, jedoch wenn möglich gerne auch ein Murauer Pils.

**Rein das Beste:** Ihr Motto?

**Bgm. Thomas Kalcher:** Nie aufgeben, den Weg, den man sich als Ziel gesetzt hat konsequent weitergehen.

## Lebenslauf

Bürgermeister Thomas Kalcher wurde am 1. Februar 1964 in Judenburg geboren. Er besuchte die Volksschule in Murau und maturierte am Bundesoberstufenrealgymnasium in Murau. Seit 1986 ist er Beamter im Landesdienst. Bereits 2008 übernahm er die Funktion des Bürgermeisters von Murau und ist zusätzlich u. a. auch Obmann des Gemeindebundes im Bezirk Murau sowie Obmann des Abfallwirtschaftsverbandes. Er lebt mit seiner Lebensgefährtin Margareta Petautschnig in Murau.

# LANGE NACHT DER MUSEEN



**Murauer**  
BIER  
Brauerei der Sinne



**ORF**  
WIE WIR.

SAMSTAG  
5. OKTOBER 2019  
VON 18.00 UHR  
BIS 01.00 UHR  
BIERVERKOSTUNG  
MUSIKALISCHE  
UNTERHALTUNG

## TAG DER OFFENEN TÜR IM MURAUER DEPOT GRAZ

**Murauer**  
Rein das Beste



**3 Kisten**  
Murauer Märzen  
20 x 0,5 L oder  
24 x 0,3 L

**33,-**



**1 Kiste**  
Murauer Weißbier  
20 x 0,5 L

REIN DAS BESTE  
Weißbier  
der Welt.

**12,-**



Ausgezeichnet mit dem WM-Titel beim  
World Beer Award 2019 in der Kategorie  
„Bavarian Style Hefe Weißbier“.

**1 Kiste**  
Murelli Limonade  
24 x 0,3 L

**12,-**



**Freitag,**  
**4. Okt. 2019**  
von 9.00 bis 17.00 Uhr

- Steirische Weißwurst mit Honigsenf
- Musikalische Umrahmung

MURAUER BIER DEPOT GRAZ,  
PAULA WALLISCH STRASSE 1, 8055 Graz



# Austrian Lager – ein erfolgreiches Herzensprojekt

16

Mit dem Austrian Lager ist den acht CulturBrauern im Jahr 2017 ein ganz besonderer Wurf gelungen. Und die Erfolgsgeschichte setzt sich fort.

**Z**um ersten Mal in Österreich kreierten acht Brauereien gemeinsam ein neues Bier. Dieser „Collaboration Brew“ interpretiert als untergäriges Lager den klassischen österreichischen Bierstil neu. Es sollte ursprünglich exklusiv der Gastronomie vorbehalten sein. Aufgrund der großen Nachfrage und Beliebtheit gibt es das Austrian Lager seit März auch im Handel.

## Eine Erfolgsgeschichte

Damit setzt sich eine ungewöhnliche Erfolgsstory fort. Austrian Lager wurde ursprünglich geschaffen, weil die CulturBrauerei – eine Vereinigung von acht hand-

werklich arbeitenden regionalen Traditionsbrauereien aus ganz Österreich – nach Jahren der Zusammenarbeit auch ein gemeinsames Bier schaffen wollten. Zugleich war es ihnen ein Anliegen, daran zu erinnern, dass das untergärige Bier in Österreich entwickelt wurde und von hier aus seinen Siegeszug um die Welt antrat. Demnach gibt es einen eigenständig österreichischen Braustil mit langer Tradition. Diesen Stil neu zu beleben und ins 21. Jahrhundert weiterzutragen, war eine reizvolle Herausforderung.

## Sorgfältig ausgewählt

Gemeinsam wurden von den acht Braumeistern die

Rohstoffe ausgewählt, gemeinsam wurde die Rezeptur entwickelt. Als idealer Hopfen wurde Mühlviertler Hopfen der Sorten Aurora, Perle und Tradition gewählt. Dazu kommen die österreichischen Malzsorten Wiener und Pilsner. 4.000 Jahre Brauerfahrung flossen in dieses Gemeinschaftswerk und führten schließlich zu einem Bier, das den österreichischen Geschmack sichtlich perfekt getroffen hat: bernsteinfarben, im Antrunk mild, am Gaumen vielschichtig und sehr komplex, charakterstark und zugleich erfrischend. Im Nachtrunk macht eine feine Bittere Lust auf den nächsten Schluck.

## Ausgezeichnet

Das Bier, das alle acht CulturBrauerei gemeinsam entwickelt haben, wurde von Gault&Millau als „Bierprojekt des Jahres 2018“ ausgezeichnet. Seit März ist das feine Lager bei Euro- und Interspar in ganz Österreich erhältlich.

## Bezugsquellen:

Für Endkonsumenten:  
Euro- und Interspar,  
österreichweit.

1,75 Euro/Flasche  
Für die Gastronomie:  
Getränke Wagner,  
[www.wagnerweb.at](http://www.wagnerweb.at)  
DelFabro,  
[www.kolarik-leebe.at](http://www.kolarik-leebe.at)



**51. MURAUER  
BOCKBIER  
ANSTICH**



*Samstag*

**26. Okt.**

*ab 19 Uhr | WM Halle Murau*

**bock  
beat**



# beat club Graz

**DO 21. Nov. 2019**

**DOMIMBERG**

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

**GRAZ | 18:30  
UHR**



**BOCKBIER  
ANSTICH**



*Freitag*

**8. Nov.**

*ab 18.30 Uhr*

*Zechnerhalle Kobenz*



# BIERIGE WEISHEITEN

Weise Gelehrte, Blogger und Autoren wissen:  
Über Bier gibt es viel Schlaues zu sagen.

**„Ein Liter Bier ist das Maß aller Dinge.“**

Facebook-Spruch, Urheber unbekannt

„Auch Wasser wird zum edlen Tropfen, mischt man es mit Malz und Hopfen.“

Deutsches Sprichwort

**„Wasser schmeckt erst, wenn es in der Brauerei gewesen ist.“**

Instagram-Spruch

„Bei Durst wirkt immer fabelhaft: ein Krug mit kühlem Gerstensaft.“

Reinhard Rinnerthaler, österreichischer Autor



„Bier ist der überzeugendste Beweis dafür, dass Gott den Menschen liebt und ihn glücklich sehen möchte.“

Benjamin Franklin, US-amerikanischer Schriftsteller (1706–1790)

**„Ein Bock ist jenes Tier, das auch als Bier getrunken werden kann.“**

Wilhelm Busch, deutscher Schriftsteller (1832–1908)

„Ich liebe mein Bier. Mein Bier hat mich noch nie gefragt, wie viele Biere ich schon vor ihm hatte.“

Instagram: Bier.fanclub

**„Wenn man Bier ins Licht hält, sieht es aus wie flüssiges Glück.“**

[www.diebestensprueche.info](http://www.diebestensprueche.info)

Weitere Spüche und Weisheiten finden Sie auch auf:



[www.facebook.com/Murauer-Bier-35287148339/](https://www.facebook.com/Murauer-Bier-35287148339/)



[@murauer\\_bier](https://www.instagram.com/murauer_bier)

525

*Jahre Murauer Bier*

**BIERSTADTFEST**  
**MURAU** 10. – 11. Juli 2020

*Aufkapseln & Gewinnen*



**6er-Träger, Kisten & Bierstadtfest-Lederhosen**

Die Sofortgewinne Bier sind vom 27. Oktober 2019 bis 31. März 2020, exklusive Pfand mit der Bierkapsel im teilnehmenden Lebensmittelhandel, ausgenommen BILLA, einlösbar. Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barablöse der Gewinne möglich. Gewinner einer Herren Lederhose 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](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** Donau Seidel 0,3 l, € 3,74  
Art.-Nr. 90535

**2** Donau Seidel 0,5 l, € 4,61  
Art.-Nr. 90536



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.