

Rein das Beste



PREISREGEN

Murauer Bier
erzielt neuen
Medaillenrekord

BRAUGERSTE

Die Ernte
übertrifft alle
Erwartungen

ON TOUR

Märzenbier
EM-Tour quer
durch Österreich



Wünsche für das neue Jahr!

Mit großer Freude halten wir gemeinsam mit Ihnen die neueste Ausgabe unserer Kundenzeitung in den Händen. Diese Rückkehr möchten wir zum Anlass nehmen, um Ihnen unseren aufrichtigen Dank für das vergangene Jahr auszusprechen. Ihre Treue, Ihr Vertrauen und die wertvolle Zusammenarbeit haben das Jahr 2024 für uns zu einem besonderen gemacht. Während wir auf ein ereignisreiches, aber auch herausforderndes Jahr zu rückblicken, freuen wir uns bereits auf das neue Jahr 2025. Möge das neue Jahr Ihnen und Ihren Liebsten Gesundheit, Glück und viele unvergessliche Momente bringen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Schmökern und Lesen und hoffen, dass Sie dabei einige inspirierende Einblicke und Erinnerungen finden werden. Auf ein erfolgreiches Jahr 2025! Wir freuen uns darauf, weiterhin auf Ihre Partnerschaft zählen zu dürfen.

HOPFEN & MALZ,
GOTTERHALT'S!

Johann Lassacher
VorstandsObmann



Produkt im Fokus

2024 stand ganz im Zeichen des Märzenbieres. Ein Bier mit Tradition und Charakter.



Der Klassiker seit 1495, der ideal zur traditionellen österreichischen Küche und deftiger Hausmannskost passt.

Als tief in der Region Murau verwurzelt, blickt die Brauerei auf eine fast 530-jährige Geschichte zurück, in der das Märzenbier seit jeher eine zentrale Rolle spielt. Seit 1495 wird in Murau gebraut, und das Märzenbier hat sich dabei als unumstrittener Star im Sortiment etabliert.

Was macht es so einzigartig? Es ist ein Stück Brautradition, die von Generation zu Generation weitergetragen wird. Mit viel Leidenschaft und Fachwissen wird hier ein steirisches Märzenbier gebraut, das sich goldgelb und glanzfein im Glas präsentiert. Im Geschmack überzeugt es durch eine ausgewogene, harmonische Malznote und eine dezent

feinherbe Hopfenbittere – ganz so, wie es sich für ein typisch österreichisches Märzenbier gehört.

Doch es geht um mehr als nur um Geschmack: Das Murauer Märzenbier steht auch für Regionalität und Nachhaltigkeit. Die Brauerei setzt am Standort Murau auf CO₂-neutrale Produktion und bezieht die Gerste aus dem Bezirk Murtal, um nicht nur die regionale Wirtschaft zu stärken, sondern auch den ökologischen Fußabdruck zu minimieren. So findet sich in jedem Schluck der Geschmack von Heimat, wie auch das Engagement für eine umweltfreundliche Produktion.

IMPRESSUM: Medieninhaber & Herausgeber: Brauerei Murau eGen; Raffaltplatz 19–23, 8850 Murau, Tel.: 03532/3266, info@murauerbier.at, www.murauerbier.at **Redaktion, Gestaltung & Produktion:** Weekend Magazin Steiermark GmbH, Elisabethstraße 5, 8010 Graz, Tel.: 050 6964 8001, www.weekendmagazin.at **Natalie Schwarzl, Mag. Nadja Tanzer** **Cover:** Murauer Bier **Fotos:** Murauer Bier, www.istock.com **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 Dienstleistungen, Produkte und Veranstaltungen der Brauerei Murau.

Feinsprizz – Mein liebster Weinsprizz

Die Brauerei Murau hat ihr Sortiment in diesem Jahr um eine Neuheit erweitert: Ein leichtes Weinmischgetränk, abgefüllt in der umweltfreundlichen 0,5-Liter-Mehrwegflasche.

In Zusammenarbeit mit drei weiteren österreichischen Privatbrauereien entstand über mehrere Monate hinweg der erfrischende Feinsprizz. Er kombiniert österreichischen Weißwein

mit prickelndem Sodawasser zu einem spritzigen Geschmackserlebnis. Mit einem Alkoholgehalt von 3,9 % vol. ist der Feinsprizz besonders an warmen Sommertagen die perfekte

Erfrischung. Seit Juni 2024 kann er im gut sortierten Lebensmittelhandel und in den Murauer-Bier-Depots erworben werden.

<https://feinsprizz.at/>



ENDLICH IN GANZ ÖSTERREICH ERHÄLTlich.



flurelli
LIMONADE

BILLA

BILLA PLUS



Bierstadtfest 2025

Das Jahr 2025 wird für uns ein ganz besonderes Jahr: Wir feiern 530 Jahre Brauerei Murau – ein Jubiläum, das wir mit einem großen Bierstadtfest am 11. und 12. Juli 2025 gebührend zelebrieren wollen. Nach der pandemiebedingten Absage im Jahr 2020 und einer zehnjährigen Pause freuen wir uns umso mehr darauf, endlich wieder gemeinsam mit Ihnen anstoßen zu können.

Freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches Musikprogramm auf vier Bühnen, das für jeden Geschmack etwas zu bieten hat. Bereits 2015 lockte das Bierstadtfest rund 12.000 Besucher:innen nach Murau, und wir erwarten, dass auch 2025 wieder zahlreiche Gäste mit uns feiern werden. Ein besonderes Highlight ist definitiv der Bierstadtfest-Krug: Nach dem Kauf lässt er sich immer wieder gratis mit rein dem besten steirischen Märzenbier auffüllen. Die Vorbereitungen laufen bereits auf Hochtouren und wir können es kaum erwarten, dieses Jubiläum mit Ihnen zu feiern. Seien Sie dabei, wenn wir gemeinsam 530 Jahre Braukunst, Tradition und Genuss feiern. Wir freuen uns darauf, Sie im Juli 2025 in Murau willkommen zu heißen!

Michael Leitner-Fidler

Michael Leitner-Fidler
Aufsichtsratsvorsitzender



Stoßen gemeinsam auf den Erfolg an: Erwin Pirker, Braumeister Michael Göpfart, Roman Bacher (v.l.)

Goldenes Erfolgsgeschichte

In diesem Jahr feierte die Brauerei Murau einen historischen Erfolg bei der DLG-Qualitätsprüfung und das Märzenbier überzeugte mit Spitzenqualität bei der ÖGZ-Verkostung.

DLG. 2024 stand bei der Brauerei Murau nicht nur im Zeichen des beliebten Märzenbieres, sondern ganz im Zeichen des Erfolgs: Bei der renommierten DLG-Qualitätsprüfung wurden insgesamt neun Produkte der Brauerei Murau mit Gold ausgezeichnet. Dies unterstreicht einmal mehr die außergewöhnliche Qualität, die Murauer Biere zu bieten haben. Die prä-

mierten Biere umfassen das Murauer Märzen, Pils, Weissbier, Hoamat Weisse, Bockbier sowie die Biermischgetränke hm Radler, zitro&bier, preisel&bier und den alkoholfreien Kräuter-radler.

Die jährlich stattfindende DLG-Qualitätsprüfung gilt als Maßstab für Spitzenqualität in der Brauwelt. Hier werden rund 1.000 Produk-

te von Expert:innen durch umfassende Labor- und sensorische Tests geprüft. Voraussetzung für den Erhalt einer DLG-Prämierung ist das Bestehen dieser umfassenden Tests. Die Analyse umfasst alle relevanten Qualitätskriterien für Biere und Biermischgetränke und liefert sowohl Brauereien als auch Verbrauchern verlässliche Hinweise auf die Qualität der Produkte.



Das Murauer Märzen gewann den ersten Platz bei der Verkostung der Österreichischen Gastronomie & Hotellerie Zeitung

ÖGZ. Neben den DLG-Auszeichnungen durfte sich die Brauerei Murau auch über Gold von der ÖGZ freuen. Bei der Verkostung der Österreichischen Gastronomie & Hotellerie Zeitung konnte sich das Murauer Märzen durchsetzen und gewann den ersten Platz in der Kategorie „Mär-

zen“ und wurde als bestes Märzenbier für die österreichische Gastronomie und Hotellerie ausgezeichnet. Diese Auszeichnung ist besonders wertvoll, da die ÖGZ regelmäßig unabhängige Expert:innen zur Bewertung einlädt und damit eine hohe Aussagekraft für die heimische

Gastronomie hat. „Dieser beispiellose Erfolg ist nicht nur eine Anerkennung unserer bisherigen Arbeit, sondern motiviert uns auch, weiterhin höchste Qualitätsstandards anzustreben und das beste Bier zu brauen“, freut sich der geschäftsführende Vorstand Josef Rieberer ge-

meinsam mit Braumeister Michael Göpfart.

Ein Jahr voller Auszeichnungen.

Mit diesem „goldenen Jahr“ beweist die Brauerei Murau eindrucksvoll, dass sie sich durch beständige Qualität und Innovationskraft an der Spitze der Braukunst behauptet.

Jeder Schluck ist GOLDWERT!

Murauer
Rein das Beste

ÖSTERREICHISCH PRIVATBRAUEREI 100% UNABHÄNGIG

GEPRÜFTE QUALITÄT DLG DLG.ORG TEST 2024

Folge uns: [f](#) [@murauer_bier](#)

GESCHÄFTS- FÜHRUNG



Liebe Leserinnen und Leser,

es ist uns eine besondere Freude, Sie nach längerer Pause wieder in unserer neu aufgelegten Kundenzeitung willkommen zu heißen! Mit dieser Ausgabe möchten wir nicht nur eine Tradition unserer Brauerei Murau wiederaufleben lassen, sondern auch die besondere Verbindung zu Ihnen, unseren geschätzten Kundinnen und Kunden, stärken.

Die Rückkehr unserer Kundenzeitung ist für uns ein Herzensanliegen. Sie soll als Plattform dienen, um Einblicke in unsere Brauerei, unsere Werte und unsere Leidenschaft für traditionelles Brauhandwerk zu gewähren. Gleichzeitig möchten wir die Menschen vorstellen, die täglich daran arbeiten, Murauer Bier zu einem besonderen Genuss zu machen.

Wir freuen uns darauf, Sie mit spannenden Geschichten, interessanten Neuigkeiten und vielleicht auch dem ein oder anderen Blick hinter die Kulissen zu begeistern. Gemeinsam mit Ihnen blicken wir auf eine Zukunft voller Genussmomente – Prost!

Herzlichst,

Josef Rieberer
Geschäftsführender Vorstand
Michael Göpfart
Braumeister Brauerei Murau



Karl Grantner, Obmann des Saatbauvereins Murboden, und der geschäftsführende Vorstand Josef Rieberer haben ein wachsames Auge auf den Anbau.

Erfolgsgeschichte:

„Braugersten-Anbau für Murauer Bier im Murtal“

Vor vier Jahren wurde das Projekt „Braugersten-Anbau für Murauer Bier im Murtal“ erstmals vorgestellt. Damals beteiligten sich 13 Landwirte, 2024 sind es bereits 57.

Das Murtal hat sich als idealer Standort für den Anbau der hochwertigen Braugerste herausgestellt.

Projektstart 2021: Am 12. April 2021 lud die Brauerei zur Präsentation des Projekts ins Depot Zeltweg ein. Bisher wurde die gesamte Braugerste aus Niederö-

sterreich bezogen. Mit dem Projekt sollte künftig ein Teil der benötigten Braugerste direkt im Murtal angebaut werden. Gemeinsam mit regionalen Landwirten, dem Saatbauverein Murboden, dem Lagerhaus, der Landwirtschaftskammer und der STAMAG entstand ein wegweisendes Projekt. Ur-

sprünglich war das Ziel, in fünf Jahren eine Anbaufläche von 300 Hektar zu erreichen.

Erste Erfolge und Rekorde. Bereits die erste Ernte brachte eine hervorragende Qualität mit sich – insgesamt konnten 351 Tonnen geerntet werden.



Die alljährliche Ernte wird traditionell mit einem Braugersten-Fest gefeiert. Dieses Jahr fand das Fest bei der Familie Enzinger in Wöllmerdorf im Beisein von Simone Schmidbauer, Landesrätin für Land- und Forstwirtschaft, statt.

Für das Jahr 2022 waren bereits 231 Hektar Anbaufläche geplant, womit absehbar war, dass das ursprüngliche Ziel von 300 Hektar bald übertroffen würde. Das erfreuliche Ergebnis wurde im Depot Zeltweg mit einem Bieranstich gefeiert: Zum ersten Mal gab es das steirische Märzenbier zu 100 % aus Murtaler Braugerste.

Ein Jahr später übertraf die Ernte erneut alle Erwartungen: Die Landwirte und der Saatgutverein Murboden konnten eine Menge von 1.022 Tonnen vermälzbarer Braugerste erzielen, weit mehr als die angestrebten 700 Tonnen. Diese Ernte deckte bereits 50 % des Jahresbedarfs der Brauerei.

Ein Vorzeigeprojekt mit Weitblick. Heute lässt sich stolz sagen, dass das ursprüngliche Ziel des Projekts bereits nach zwei Jahren erreicht und sogar übertroffen wurde. Aktuell bauen 57 Landwirte Murauer Braugerste an, etwa zwei Drittel Sommergerste und ein Drittel Wintergerste. Das Saatgut wird direkt im Murtal vermehrt, um es im Folgejahr erneut nutzen zu können. Die Ernte 2024 wurde Ende Juli

abgeschlossen und war mit rund 1.500 Tonnen erneut vielversprechend – damit kann die Brauerei etwa 65 % ihres Jahresbedarfs decken. Für das kommende Jahr 2025 sind bereits ca. 420 Hektar Anbaufläche geplant.

„Während der Pandemie hat man sich neue Gedanken gemacht, vor allem zur Knappheit der Ressourcen und zur regionalen Versorgung. Mit diesem Projektstart wollten

wir die Wertschöpfung für unsere Landwirte und die Versorgungssicherheit für unsere Kund:innen sicherstellen. Mit diesem großen Erfolg hat vor vielen Jahren aber keiner gerechnet“, freut sich Josef Rieberer, geschäftsführender Vorstand der Brauerei Murau.

Ein nachhaltiger Kreislauf: Der Anbauzyklus beginnt mit der Aussaat, Pflege und Ernte durch die Landwirte, die die Braugerste ins

Lagerhaus liefern. Nach der Zwischenlagerung wird die Gerste zur STAMAG transportiert, wo sie zu Malz verarbeitet wird. Bei der Bierproduktion entstehen Treber, die als wertvolles Futter für Milchkühe dienen und später als Dünger auf die Felder zurückkehren. So schließt sich der ökologische Kreislauf und fördert eine nachhaltige, regionale Wertschöpfung.





10 JAHRE

8

CO₂-neutrale Produktion am Standort Murau

Seit 2014 wird am Standort Murau CO₂-neutral Bier produziert. Das langjährige Ziel, die Wärmeversorgung von Heizöl auf Heißwasser aus Biomasse umzustellen, wurde vor 10 Jahren erfolgreich umgesetzt.

Der Weg dorthin begann im November 2013 mit dem Bau der Leitungen für die 115 Grad heiße Wasserversorgung vom Nahwärmewerk der Murauer Stadtwerke GmbH zur Brauerei. Diese Maßnahme schuf die Grundlage für die Versorgung mit erneuerbarer Energie aus Biomasse.

Die Umstellung auf CO₂-neutrale Produktion wurde vor allem durch den Einsatz des innovativen EquiTherm-Systems von Krones im Sudhaus ermöglicht. Hierbei wird das benötigte Warmwasser

für den Einmischprozess durch die Wärme des Würzekohleprozesses erzeugt. Die Maischpfanne wird ausschließlich mit Heißwasser aus einem großen Energiespeichertank beheizt. Die Brauerei legte großen Wert darauf, den traditionellen Charakter ihres Sudhauses mit den Kupferhauben zu bewahren, weshalb die moderne Technik sorgfältig in die bestehenden Kupfergefäße integriert wurde. Die Maischegefäße und die Würzkecholeinrichtung wurden umfassend modernisiert, wodurch die Energiever-

luste deutlich reduziert werden konnten. Nach der Modernisierung des Sudhauses wurden auch die Flaschenwaschmaschine, die Entalkoholisierung, die Kurzzeiterhitzung und die CIP-Anlagen auf Heißwasserbetrieb umgestellt.

Der erste Sud mit Niedertemperatur wurde am 03.04.2014 eingemaischt. Mit einer Produktion von über 100.000 Hektolitern jährlich war sie zudem die erste Brauerei Österreichs mit einer CO₂-neutralen Produktion. Dieses Engagement für Nachhaltigkeit und

Umweltschutz wurde bereits mit zahlreichen Auszeichnungen gewürdigt.

Durch die Umstellung werden jährlich rund 700.000 Liter Heizöl eingespart und der Ausstoß von 2.373 Tonnen CO₂ wird vermieden. Braumeister Michael Göpfart betont die Bedeutung dieser Entwicklung: „Wir sind besonders stolz darauf, dass wir den Gedanken der Nachhaltigkeit bereits vor über zehn Jahren fest im Unternehmen verankern konnten – lange bevor die Energiekrise diesen Aspekt noch dringlicher machte.“

FOTO: ISTOCK.COM/ALEXANDRA BARYSHNIKOVA



Die Räumlichkeiten der SMART KITCHEN



Die SMART KITCHEN ist mit modernen Geräten ausgestattet.

SMART KITCHEN

Modern, intelligent und effizient

Das erste Gastronomietrainingscenter im Murtal hat eröffnet! Die neue SMART KITCHEN bietet Gastronomiebetrieben und Gemeinschaftsverpflegungen die Gelegenheit, moderne und intelligente Küchengeräte direkt vor Ort auszuprobieren.

Im Juni 2024 luden die Brauerei Murau und GTW, Gastronomietechnik Weilharter, zur feierlichen Eröffnung der SMART KITCHEN in Zeltweg ein. In Zeiten von Personalmangel, Generationswechsel und rück-

läufigen Gästezahlen steht die Gastronomie vor großen Herausforderungen. Bei den Live-Kochveranstaltungen können Kund:innen innovative Geräte testen, Arbeitsabläufe optimieren und selbst mit minimalem

Personalaufwand durch zeitversetzte Produktion Spitzenqualität ohne Kompromisse erreichen.

Für höchste Ansprüche. Die SMART KITCHEN ist mit Premium-Kochgerä-

ten und Edelstahlverbauten namhafter Partner wie Rational, Winterhalter, Lainox, Gruber Schanksystem und G.S. Stolpen ausgestattet. Ebenso findet sich hier eine Präsentationsfläche, die die kulinarische Vielfalt der Brauerei Murau eGen anschaulich präsentiert. Erleben Sie, wie Sie das Potenzial moderner Küchentechnik ausschöpfen, neue Ideen entwickeln und Ihre Mitarbeiter:innen motivieren können. Optimieren Sie Ihre Prozesse und überzeugen Sie sich selbst!



Live Kochveranstaltungen

GTW LIVE-KOCHVERANSTALTUNGEN IM ÜBERBLICK

- Termine:**
 25.02.2025, 14:00 - 16:30
 26.04.2025, 14:00 - 16:30
 26.06.2025, 14:00 - 16:30
 25.09.2025, 14:00 - 16:30
 26.11.2025, 14:00 - 16:30

Die Teilnahme für Kund:innen ist kostenlos, jedoch ist die Teilnehmerzahl begrenzt. Eine Anmeldung ist erforderlich unter: E-Mail: birgit.wolf@gtw-gastrotechnik.at
 Telefon: 0 35 77 / 22 800 - 660.

9



10 JAHRE



Hinten:
Michael Winkler,
Rene Kogler,
Victor Gruber,
Peter Kampl
(v. l.), Vorne:
Manuel Erlacher,
Christian Bier-
baumer, Thomas
Gaggl, Manuel
Graschitz (v. l.)

Depot Klagenfurt

2014 übersiedelte das Murauer-Bier-Depot von St. Veit an der Glan in die Landeshauptstadt Klagenfurt. Rund 600 Besucher:innen feierten damals die Eröffnung der 5.000 Quadratmeter großen Logistikhalle.



Philipp Feiel, Vertrieb



Horst Grünwald, Vertrieb

So schnell vergeht die Zeit: Heuer wurde das 10-jährige Bestehen des Depot Klagenfurts mit einem großen Aktionstag gefeiert. Zahlreiche Preisangebote lockten viele Besucher:innen ins Depot, wo bei köstlichem Murauer Bier und musikalischer Unterhaltung bis in den späten Abend gefeiert wurde.

Das Murauer-Bier-Depot Klagenfurt befindet sich in der Schrödingerstraße 61, 9020 Klagenfurt, und fungiert seit einem Jahrzehnt als zentrale Lager- und Vertriebsstelle für ganz Kärnten. Der einladende Shop vor Ort bietet Murauer Produkte zum Rampenverkaufspreis. Der Standort in Kärnten ist

der flächenmäßig größte der insgesamt sechs Depots und beherbergt den gesamten Gläserbestand der Brauerei.

Ein engagiertes Team. Am Standort Klagenfurt sind derzeit 12 Mitarbeiter beschäftigt. Geleitet wird das Depot von Christian Bierbaumer, der bereits seit 2016 zum Team der Brauerei Murau gehört. Gemeinsam mit seinem Stellvertreter Victor Emanuel Gruber sorgt er für den reibungslosen Betrieb und die Zufriedenheit des Teams. Für die Auslieferungen sind täglich sechs Fahrverkäufer auf den Kärntner Straßen unterwegs, um unseren Gastronomiekund:innen rein das Beste zu liefern.

Beste Betreuung. Die Gastronomiekund:innen in Kärnten werden von unseren beiden Gebietsleitern Philipp Feiel und Horst Grünwald bestens betreut. Gerade in den arbeitsintensiven Sommermonaten sind sie auch im Depot zur Stelle und unterstützen bei der Belieferung von Festen und Veranstaltungen.

INFO

Depot Klagenfurt
Schrödingerstraße 61
9020 Klagenfurt

Shop Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag
von 08:00 – 11:30 Uhr

FOTO: ISTOCK.COM/ALEXANDRA BARYSHNIKOVA

FOTO: ISTOCK.COM/IRRA SHTOINA



Schicken auch Sie uns Ihre Erlebnisse mit Murauer Bier!
natalie.schwarzl@murauerbier.at



Der 7. Sieg in Folge beim 37. Red Bull Dolomitenmann 2024

Der diesjährige Dolomitenmann war für die vier Kolland-Teams wieder ein voller Erfolg. Sie verteidigten den Vorjahressieg und holten weiters den zweiten und vierten Platz. Als langjähriger Partner und Sponsor gratuliert Murauer Bier recht herzlich zu diesem Erfolg. Das Team mit der Startnummer 1, Kolland Topsport Future, erzielte einen souveränen Start-Ziel-Sieg. Bergläufer Richard Atuya aus Kenia, der Südtiroler Paragleiter Tobias Grossrubatscher, Mountainbiker Leonardo Paez Leon aus Kolumbien und der deutsche Kajaksportler Hannes Aigner sicherten sich den Sieg mit einer beeindruckenden Gesamtzeit von 04:12:05 Stunden.

Eisstock Europacup in Regen (GER)

Zweimal Bronze für Österreich beim Eisstock Europacup der Damen für Vereinsmannschaften in Regen (GER). ESV Neustift-Innermanzing und ESV-Großfeistritz belegten hinter den beiden deutschen Mannschaften TSV Kühbach und EC Passau-Neustift den geteilten dritten Platz. Mit fünf Siegen und nur einer knappen Niederlage (6:5) gegen den späteren Sieger TSV Kühbach, haben sie ihre Gruppe mit einem Punkt vor Söding gewonnen. Mit einem 3:1 Sieg besiegten Gabi Trettenbrein, Marion Peinhaupt, Elisabeth Kotnig, Annemarie Puffinger und Beatrix Köck die Bronzemedaille – die erste internationale Medaille für den ESV-Großfeistritz.





Iris Glanzer
(Landesteam
Neos Kärnten)
und Fritz Kristoferitsch
(Edlseer)



Im Gespräch mit Andrea Schartel
(Bundesträtin FPÖ) und Erwin Fuchs
(Präsident und Obmann KSV 1909)

Zapfhahn-Dialoge

Die Eventreihe „Zapfhahn Dialoge“ brachte dieses Jahr prominente Persönlichkeiten aus Sport, Politik und Musik in die besondere Atmosphäre der Murauer Bier Apotheke.



Sandra Krautwaschl
(Klubobfrau der Grünen)
und Katrin Ofner (SKicross)



Im Gespräch mit Ing. Isabella Kaltenegger
(Bundratsmitglied ÖVP), Christoph Sumann
(3-facher Olympiamedailengewinner)

Unter der Leitung von Josef Rieberer, geschäftsführender Vorstand der Brauerei Murau, entstanden lebendige und tiefgehende Gespräche, die den Besucher:innen einen exklusiven Blick hinter die Kulissen er-

möglichten. Mit viel Offenheit teilten die Gäste bei insgesamt vier Terminen ihre persönlichen Erfahrungen und die Herausforderungen des öffentlichen Lebens. Neben ernstesten politischen und gesellschaftlichen Themen kam

auch der Humor nicht zu kurz, sodass es neben inspirierenden Einblicken auch viel zu lachen gab. Die positive Resonanz spricht für sich – und so darf man sich auch 2025 auf weitere spannende Termine freuen.

INFO

Ein Besuch in der Murauer Bier Apotheke lohnt sich:
Anna-Neumann-Straße 34
8850 Murau
Dienstag bis Samstag
von 14:00 – 22:00 Uhr

Kronenkorken GEWINNSPIEL

28. Oktober 2024 bis 31. März 2025

100.000

**BIER-SOFORT-GEWINNE
6er-TRÄGER & KISTEN**

REIN DAS BESTE

STEIRISCHE MÄRZENBIER AUFKAPSELN,
GENIESSEN UND GEWINNEN.

Folge uns:
@murauer_bier



Murauer
BIER
Brauerei der Sinne



Bewirb dich jetzt als

MITARBEITER

in der Brauerei der Sinne m/w/d, Teilzeit



Scan mich für
mehr Infos!

- ✓ Geregelt Öffnungszeiten
- ✓ Sonntag und Montag geschlossen
- ✓ Attraktive und leistungsgerechte Vergütung



Brm. Michael Göpfart und geschäftsführender Vorstand Josef Rieberer stoßen auf die erfolgreiche Tour an.



Volles Haus beim Tourstopp in Gralla.



In St. Michael im Lungau schauten auch Franz Sampl (VST-Mitglied), Peter Doppler (Obmann Stv.) und Josef Lankmayer (Ehrenobmann) vorbei.



Bestes Bild- und Sounderlebnis.

Murauer Märzenbier

EM-TOUR 2024: Ein Sommer voller Fußball und Biergenuss!

14

Im Sommer stand die Murauer Märzenbier EM TOUR 2024 ganz im Zeichen des Fußballs und rein dem besten steirischen Märzenbier.

Die Brauerei Murau und ihr engagiertes Team brachten das Erlebnis der Fußball-EM direkt zu den Fans in ganz Österreich – und sorgten so für unvergessliche Abende voller Spannung, Bier und Geselligkeit.

Was gibt es Schöneres, als an einem lauen Sommerabend ein EM-Spiel live zu verfolgen, mit einem frischen Murauer Märzenbier in der Hand? Genau diese Idee ver-

wirklichte die Brauerei Murau im Jahr des Märzenbiers. Auf einer groß angelegten Tour führte die Brauerei die Fußballbegeisterung quer durchs Land und machte 11 Stopps in Niederösterreich,

Oberösterreich, Salzburg, der Steiermark und Kärnten. Ein eigens ausgestatteter Murauer Bier-LKW mit LED-Wand und erstklassiger Audi-anlage machte es möglich, die EM-Spiele in bester Qua-

lität unter freiem Himmel zu erleben. Die Tour startete im Juni in Neustadt an der Donau und endete in Viktring, Kärnten. Die Besucher:innen genossen nicht nur die spannende Atmosphäre der EM,

sondern wurden auch mit Freibier verwöhnt: Von Anpfiff bis zum ersten Tor wurde frisch gezapftes Murauer Märzen ausgeschenkt, was jedes Spiel zu einem besonderen Ereignis machte.



Beim SV Manhartsberg freute man sich nicht nur auf das Fußballspiel, sondern auch auf das Freibier.



Tourstart beim SV Neustadt an der Donau.



Ein Prost auf den Sieg der österreichischen Nationalmannschaft in Unterpremstätten.



Tourstopp SVSF Pottschach.



15

Steirische GALANACHT DES SPORTS



16

Voll fokussiert

Katrin Ofner ist eine erfolgreiche Skicross-Athletin, die sich 2023 mit dem Gewinn der Silbermedaille bei der Weltmeisterschaft in Bakuriani (Georgien) einen lang gehegten Kindheitstraum erfüllte. Die 34-jährige Murtalerin trägt seit 2023 das Logo von Murelli Limonaden auf ihrem Helm.

Geboren am 5. März 1990 in Klagenfurt, verbrachte Katrin ihre Kindheit in Knittelfeld und Murau, wo sie schon als kleines Mädchen eine große Leidenschaft für den Wintersport entwickelte. Ihr erstes Weltcuprennen bestritt sie 2008 in Les Contamines (Frankreich), und 2020 feierte sie ihren ersten Weltcup Sieg in Val Thorens (Frankreich). Neben dem Vizeweltmeistertitel wurde sie 2023 auch zur „Steirischen Sportlerin des Jahres“ gekürt.

Rein das Beste: Eine Verletzung zwingt dich ja leider gerade zu einer Pause. Wie geht es dir aktuell?

Katrin Ofner: Danke, mir geht es soweit gut! Ich habe mich mit der aktuellen Situation arrangiert und konzentriere mich darauf, möglichst schnell wieder fit zu werden.

Rein das Beste: Wie hast du die ersten Momente nach dem Unfall erlebt, war dir sofort klar, dass es etwas Ernstes ist?

Katrin Ofner: Ich habe sofort gemerkt, dass etwas nicht stimmt, als ich mir ans Knie gefasst habe. Ich war noch am selben Tag im OP. Für diese schnelle und professionelle Versorgung bin ich unglaublich dankbar.

Rein das Beste: Wie verläuft der Heilungsprozess bisher, wie gehst du mental mit der Situation um?

Katrin Ofner: Derzeit ganz gut: Die Schwellung im Knie ist zurückgegangen, die Beweg-

lichkeit ist in Ordnung aber der Knochen braucht Zeit zum Heilen. Danach geht es gleich direkt zur Therapie und ich starte parallel mit dem Aufbautraining. Wenn alles nach Plan verläuft, könnte ich im Februar vielleicht schon wieder auf die Ski steigen. Mental war der Unfall ein harter Schlag, vor allem, weil er nicht durch einen eigenen Fehler passiert ist. Ein Teamkollege ist mir beim Schwungansatz von hinten auf die Ski gefahren. Das war natürlich ärger-

lich, besonders weil der Unfall kurz vor dem Start der Saison passiert ist.

Rein das Beste: Welche Rolle spielt deine Familie bei der Bewältigung dieser schwierigen Situation?

Katrin Ofner: Die Unterstützung meiner Familie bedeutet mir viel. Das gibt mir enormen Rückhalt und Kraft. Dafür bin ich unglaublich dankbar.

Rein das Beste: Welche Auswirkungen hat die Verletzung auf deine geplanten Wettkämpfe in dieser Saison?

Katrin Ofner: Eine große Auswirkung! Ich hoffe zwar, dass ich in dieser Saison noch an Rennen teilnehmen kann, aber momentan ist es

schwierig, eine klare Prognose abzugeben. Nur wenn ich körperlich vollständig bereit bin, macht es Sinn, bei einem Rennen an den Start zu gehen.

Rein das Beste: Was motiviert dich, nach einer Verletzung so schnell wie möglich wieder zurückzukommen?

Katrin Ofner: Ich liebe Skicross und bin generell gerne draußen aktiv unterwegs. Da das im Moment nicht möglich ist, motiviert es mich umso mehr, wieder dorthin zurückzukommen. Geduld ist nicht meine Stärke, aber ich habe in den letzten Jahren gelernt, dass man nichts überstürzen darf. Mein großes Ziel sind die Olympischen Spiele 2026. Das gibt mir aus-

reichend Zeit, um wieder voll fit und konkurrenzfähig zu werden.

Rein das Beste: Zu guter Letzt: Was bedeutet Murauer Bier für dich?

Katrin Ofner: Murauer Bier ist ein starker Partner an meiner Seite. Mir gefällt die Philosophie des Unternehmens, vor

allem der Bezug zur Regionalität. Durch meine Großeltern kenne ich die Marke seit meiner Kindheit, da durften wir als Belohnung auch gerne einmal ein Murelli trinken.

Das gesamte Team der Brauerei Murau sendet Katrin von Herzen die besten Genesungswünsche!

“

Murauer Bier ist ein starker Partner an meiner Seite. Mir gefällt die Philosophie des Unternehmens, vor allem der Bezug zur Regionalität.

Katrin Ofner, Skicrosserin



17



Seit der Saison 2023 ist Murauer Bier Partner und Sponsor der weltcup-tauglichen Cross-Strecke. Insgesamt stehen jährlich 20 Rennen auf dem Rennkalender. Außerhalb der Renn- und Trainingszeiten ist der Crosspark zudem für die Öffentlichkeit zugänglich.



AIRPOWER

Der September stand ganz im Zeichen der größten Flugshow Europas. Die Brauerei Murau durfte als Getränkelieferant wieder mit dabei sein. Das vielfältige Programm zog 250.000 Besucher:innen an. Als Getränkelieferant war die Brauerei bereits das zweite Mal mit dabei.



WIENER BIERFEST

Beim 13. Wiener Bierfest, das von 06.06. bis 09.06. Am Hof in Wien stattfand, standen ausnahmslos Österreichs Biere im Mittelpunkt. Über 40 Brauereien präsentierten insgesamt mehr als 200 Sorten Bier. Murauer Bier war mit seinem Gastronomie Partner Murtalerhof vertreten. Die Gäste kamen vier Tage in den Genuss von Murauer Bier Spezialitäten.



Murauer Bier EVENT-HIGHLIGHTS



BAUERN BUNDBALL

Im Februar 2024 lockte der ausverkaufte 73. Bauernbunball in der Grazer Stadthalle 16.000 Gäste an. Die Brauerei Murau war erneut mit rein dem besten Bier und den beliebten Murelli Limonaden vertreten. Ein Highlight des Abends war die Murelli Fotoecke in der Messehalle A, an der LAHÜ-Bühne, wo bis in die frühen Morgenstunden über 3.000 Erinnerungsfotos geschossen wurden.



STEIERMARCK-FRÜHLING

Im April fand erneut der beliebte Steiermark-Frühling am Wiener Rathausplatz statt. Als Partner war die Brauerei Murau mit ihrem ausgezeichneten Bier vor Ort vertreten. Dabei stehen die steirische Vielfalt und der unverwechselbare Charme der Region im Mittelpunkt. Rund 100 Produzenten, Handwerker, Gastronomen und Künstler aus der Steiermark präsentieren sich beim Steiermark-Frühling und bringen den Besuchern ein Stück Heimat näher.





530

Jahre Murauer Bier

BIERSTADTFEST MURAU

11. – 12. Juli
2025



Krug kaufen
und 2 Tage
GRATIS Bier
genießen!

Folge uns:  
@muraer_bier