

AUSGABE 1/2025 DAS MURAUER-BIER-MAGAZIN

Murauer
Rein das Beste

Rein das Beste



BIERSTADTFEST

Murauer Bier
feiert 530 Jahre
Brautradition

IM FOKUS

Das Umwelt-
team der
Brauerei

EINBLICKE

Murauer
Bürostandort
in Wien



Werte Leser:innen!

Mit großer Freude dürfen wir bekanntgeben, dass das offene Buch – unser Umweltbericht – nun vorliegt. Dieses Dokument steht exemplarisch für das, was die Brauerei Murau seit jeher auszeichnet: Verantwortung, Weitblick und eine tiefe Verbundenheit mit unserer Region und der Umwelt.

Als Genossenschaft leben wir Nachhaltigkeit nicht nur in der Produktion, sondern auch im Denken und Handeln – Tag für Tag. Der aktuelle Bericht zeigt eindrucksvoll, wie wir unsere ökologische Verantwortung wahrnehmen und stetig daran arbeiten, unsere Prozesse noch umweltfreundlicher zu gestalten.

Danke, dass Sie mit Ihrer Entscheidung für unser Bier diesen Weg mit uns gehen. Ihr Vertrauen und Ihre Unterstützung ermöglichen es, dass wir als Brauerei auch in Zukunft ein aktives Vorbild für gelebten Umweltschutz sein können.

HOPFEN & MALZ,
GOTTERHALT'S!

Johann Lassacher
VorstandsObmann



Produkt im Fokus

Murauer Jubiläums-Edition –
530 Jahre Brautradition trifft Moderne



MURAUER MÄRZEN

Die Zutaten für das beste steirische Märzenbier: Wasser aus dem hauseigenen Brunnen, Gerstenmalz aus den Bezirken Murau und Murtal und feinsten Hopfen.

Seit 1495 wird in Murau Bier gebraut – eine beeindruckende 530-jährige Erfolgsgeschichte, geprägt von Handwerk, Leidenschaft und höchster Qualität. Eine Geschichte, die sich über Jahrhunderte hinweg bewährt hat und dennoch immer offen für neue Impulse war. Zum Jubiläum ehren wir diese Wurzeln und die Tradition und blicken zugleich nach vorne. „Tradition bedeutet nicht, die Zeit stillzulegen oder an Altem festzuhalten. Tradition ist vielmehr ein wertvolles Erbe, das wir mit Stolz bewahren, weiterentwickeln und mit frischen Ideen bereichern. Wahre Tradition

lebt davon, das Beste aus der Vergangenheit mitzunehmen und mutig neue Wege in die Zukunft zu beschreiten“, betont geschäftsführender Vorstand Josef Rieberer.

Murauer Märzen & Murauer Alkoholfrei. Im historischen Retro-Look, der die Wurzeln ehrt. Zu diesem besonderen Anlass präsentiert die Brauerei Murau eine exklusive Jubiläums-Edition des beliebten Märzenbieres und alkoholfreien Bieres. Mit einer speziell gestalteten Sonderetikette vereint sie Vergangenheit und Gegenwart auf einzigartige Weise: Das historische „M“ aus dem ursprünglichen Schriftzug kehrt zurück – modern interpretiert und mit einem Design, das Geschichte atmet. So wird die Braugeschichte von den Anfängen bis in die Gegenwart erzählt und gleichzeitig wird ein

Zeichen für die Zukunft gesetzt. Ein Design, das Herkunft und Fortschritt vereint, das zugleich die Tradition bewahrt und Moderne lebt. Ein Bier, das Geschichte atmet – wie damals, wie heute! Rein das Beste.

zitro&bier Radler. Im neuen Design, das zeigt, dass Tradition auch frisch und modern sein kann. Das Biermischgetränk zitro&bier ist

schon seit 2010 ein erfrischender Klassiker – doch wahre Klassiker bleiben nicht stehen, sie entwickeln sich weiter. Mit seinem unverwechselbaren Geschmack begeistert der Radler seit jeher Generationen. Jetzt präsentiert er sich in einem neuen, mutigen Look, der seine erfrischende Leichtigkeit noch stärker in den Mittelpunkt rückt. Das bewährte Rezept trifft auf ein innovatives Design – modern, frech und einzigartig. Ein Statement, das beweist: Tradition muss nicht altmo-

disch sein – sie kann auch neu gedacht werden.

Das Retro-Design ehrt die Vergangenheit, das Radler-Design steht für Weiterentwicklung, aber alles bleibt Murauer Bier. Zwei Designs, ein Versprechen: Rein das Beste.

Die Jubiläums-Editionen mit neuem Etikettendesign werden ab April abgefüllt – in 0,3-Liter-Mehrweg- und Einwegflaschen. Erhältlich sind sie dann in allen Murauer-Bier-Depots sowie in ausgewählten Gastronomiebetrieben.

DAS MURAUER ALKOHOLFREI

Das Murauer Alkoholfrei besticht durch seinen ausgewogenen Biergeschmack und seine erfrischende Hopfennote. Es steht für unbeschwertem Genuss, denn 100 ml haben nur 11 Kilokalorien.



ZITRO&BIER

Ein spritziges, naturtrübes Biermischgetränk mit 40 % Vollbier Murauer Märzen und 60 % naturtrüber Zitronenlimonade. Zusammen ergibt es einen beispiellosen Geschmack.



AUFSICHTSRAT



Sehr geehrte Kund:innen!

Die Nähe zu unseren Partner:innen und Kund:innen ist für uns mehr als ein Erfolgsfaktor – sie ist Teil unserer Haltung. Umso mehr freut es uns, dass wir mit unserem Standort in Brunn am Gebirge seit nunmehr zwei Jahren auch in der Region Wien und Niederösterreich ein Zuhause gefunden haben.

Dieser Schritt war und ist ein klares Bekenntnis: zur Region als Markt, als Begegnungsraum und als Bühne für unser Murauer Bier. Unser Büro ist dabei weit mehr als nur ein Arbeitsplatz – es ist Treffpunkt, Verkostungsraum, Servicestelle und Ausdruck unserer Philosophie: regional, nachhaltig und ganz nah dran.

Mit dem engagierten Vertriebsteam vor Ort haben wir nicht nur neue Wege der Kundenbetreuung eröffnet, sondern auch Raum geschaffen für Austausch, Beratung und Erlebnisse rund ums Bier.

Wir freuen uns auf viele weitere persönliche Begegnungen, gute Gespräche – und darauf, gemeinsam mit Ihnen weiter zu wachsen.

Michael Leitner-Fidler
Aufsichtsratsvorsitzender

Foto aus dem Jahr 2015 – auch heuer rechnet die Brauerei Murau wieder mit einer vollen Stadt und rund 15.000 Gästen.



Murauer Bierstadtfest 2025

Nach einer langen Pause ist es endlich wieder soweit: Am 11. und 12. Juli 2025 lädt die Brauerei Murau zum traditionellen Bierstadtfest ein!

Gemeinsam mit Gästen aus nah und fern feiert die Brauerei 530 Jahre Murauer Brautradition – mit einem einzigartigen Fest voller Musik, Geselligkeit und Genuss.

Murau wird zur Festhochburg. Mit fünf Bühnen in der malerischen Altstadt bietet das Bierstadtfest ein vielseitiges Programm, das für jeden Geschmack etwas bereithält. Ob traditionelle Volksmusik, mitreißender Schlager oder moderne Partyhits – auf den Bühnen stehen 41 nationale und regionale Künstler:innen, die für beste Unterhaltung sorgen. Erstmals gibt es in diesem Jahr das Murelli-Land,

eine eigene Erlebniswelt für Kinder! Hier wartet ein vielfältiges Programm mit spannenden Spielen, kreativen Mitmach-Stationen und jeder Menge Spaß – damit auch die jüngsten Gäste einen unvergesslichen Festbesuch erleben können.

Nachhaltigkeit im Mittelpunkt. Als Brauerei mit Verantwortung setzt diese auch beim Bierstadtfest auf Nachhaltigkeit: keine Einweggebinde, keine Plastikbecher – stattdessen wiederbefüllbare Tonkrüge und Mehrwegbecher. Regionale

Partner sorgen zudem für kurze Transportwege und nachhaltige Wertschöpfung.

Musik & Genuss bei freiem Eintritt. Ein hochkarätiges Line-up erwartet die Besucher:innen: Mountain Crew, Maite Kelly, Nino de Angelo, die Edlseer, Alle Achtung, Matakustik, die Lauser, die Südsteirer, Charly Brunner & Simone, Johnny Logan und viele mehr sorgen für eine unvergessliche Stimmung.

„Nach der langen Pause können wir es kaum erwarten, endlich wieder ge-



Anfang Februar wurde das Programm der Öffentlichkeit vorgestellt. v.l.: Lukas Bencsics MA, BSc (GF Tourismusverband Murau), Mag. Fritz Sperl (BH Murau), Claudia Unterweger und Bettina Lindschinger (OK-Team), Josef Rieberer (geschäftsführender Vorstand Brauerei Murau), Mag. Natalie Schwarzl (OK-Team), Thomas Kalcher (Bgm. Murau)

Headliner am Samstag ab 20:30 Uhr | Raffaltplatz Bühne: Maite Kelly

meinsam mit unseren Besucher:innen dieses ganz besondere Fest zu feiern. Das Bierstadtfest ist für uns nicht nur eine Tradition, sondern ein echtes Highlight, bei dem wir unsere Leidenschaft für Bier, Regionalität und Geselligkeit mit allen

teilen können“, erklärt Josef Rieberer, geschäftsführender Vorstand der Brauerei Murau.

Das Murauer Bierstadtfest im Überblick:

- 41 Künstler:innen auf fünf Bühnen
- 4 feierliche Bieranstiche als offizieller Startschuss
- 20 Musikkapellen sorgen für traditionelle Festatmosphäre
- 2 Tage lang gratis Murauer Bier für nur 35 Euro
- 2 Tage lang gratis Murelli Limonade für nur 10 Euro

Das gesamte Programm finden Sie unter: www.murauerbier.at/bierstadtfest2025/



Doch was wäre ein Bierstadtfest ohne den Murauer Bierstadtfestkrug? Mit dem Bierstadtfestkrug haben Besucher:innen die Möglichkeit, zwei Tage lang unbegrenzt Murauer Bier nachfüllen zu lassen und das Fest in vollen Zügen zu genießen. Der Krug ist für 35 Euro erhältlich – im Online Shop, den Depot-Shops, der Brauerei der Sinne sowie der Bier Apotheke.



Liebe Leserinnen und Leser,

es ist uns eine besondere Freude, Sie zum Bierstadtfest 2025 in unsere schöne Heimatstadt Murau einzuladen! Wir blicken voller Stolz auf eine lange Tradition der Braukunst, die unser Bier zu einem wahren Genuss für alle Liebhaber des guten Geschmacks gemacht hat. In diesem Jahr möchten wir gemeinsam mit Ihnen ein besonderes Fest feiern – 530 Jahre Murauer Bier, ein Fest, das die Freude an handwerklich gebrautem Bier und die lebendige Kultur unserer Region vereint.

Das Bierstadtfest ist ein Höhepunkt im kalendrischen Jahr der Brauerei Murau. Wir haben für Sie ein abwechslungsreiches Programm vorbereitet, das keine Wünsche offenlässt. Ob Sie die Vielfalt unseres Biers genießen, sich von regionalen Köstlichkeiten verwöhnen lassen oder einfach die einzigartige Murauer Gastfreundschaft erleben möchten – das Bierstadtfest 2025 verspricht ein unvergessliches Erlebnis zu werden.

Josef Rieberer
Geschäftsführender Vorstand
Michael Göpfart
Braumeister Brauerei Murau

Das Umweltteam der Brauerei Murau

Das siebenköpfige Team, bestehend aus Umweltverantwortlichen aus unterschiedlichen Betriebsbereichen, engagiert sich intensiv für die Umsetzung eines umfassenden Umwelt- und Nachhaltigkeitsprogramms.

Als funktionsübergreifendes Gremium steht das Umweltteam im Zentrum des betrieblichen Umweltschutzes der Brauerei und trifft sich alle zwei Monate zur Umweltteamsitzung. Ge-

leitet wird es vom Umwelt- und Nachhaltigkeitsbeauftragten, DI Dr. techn. Martin Kaltenegger BSc.

Planen. Analysieren. Durchführen. Das Umweltteam entwickelt konkrete Maßnahmen zur Energieeinsparung und Ressourcenschonung, dient der Offenlegung aller umweltrelevanten Aspekte und agiert als Sprachrohr für alle Mitarbeiter:innen. So können Ideen und Anregungen aus der gesamten Belegschaft eingebracht,

diskutiert und auf ihre Umsetzbarkeit geprüft werden. Zu den Aufgaben des Teams gehören regelmäßige Kennzahlenanalysen, die Kontrolle der festgelegten Maßnahmen und interne Audits an den Depot-Standorten, deren Ergebnisse im Dialog mit den Standortverantwortlichen umgesetzt werden. Ein weiterer Fokus liegt auf der Evaluierung und Optimierung abfalltechnischer, produktionstechnischer und logistischer Prozesse.



Sieben engagierte Personen bilden das Umweltteam der Brauerei Murau:

v.l. unten: Robert Streitberger (Werkstatt), Josef Rieberer (geschäftsführender Vorstand)
v.l. mitte: Johann Pfandl (Außendienst), Dr. techn. Martin Kaltenegger (Umwelt- und Nachhaltigkeitsbeauftragter) v.l. oben: Brm. Michael Göpfart (technischer Vorstand), Georg Bacher (stellv. Depotleiter), Karin Schrefl (Leitung Finanzbuchhaltung)

Nachhaltig gefragt

Seit September 2023 ist DI Dr. techn. Martin Kaltenecker BSc als Umwelt- und Nachhaltigkeitsbeauftragter der Brauerei Murau tätig. Im Interview gibt er Einblick in seinen Aufgabenbereich, erläutert die Nachhaltigkeitsziele der Brauerei und teilt wertvolle Tipps, wie jeder einen Beitrag zum Klimaschutz leisten kann.

Rein das Beste: Was sind deine Aufgaben bzw. Verantwortungsbereiche?

Martin Kaltenecker: Hauptsächlich bin ich für die Sammlung und Interpretierung aller Umweltkennzahlen verantwortlich, darunter fallen z.B. Wasser- und Energieverbrauch sowie Materialeinsatz. Diese Daten dienen als Grundlage für das „Offene Buch“, das alle drei Jahre veröffentlicht wird. Weiters betreue ich das Braugerstenprojekt, das derzeit eine Fläche von über 420 Hektar und 75 Braugerstenbauern umfasst.

Rein das Beste: Was motiviert dich dazu, dich beruflich für Nachhaltigkeit einzusetzen?

Martin Kaltenecker: Mein Interesse an diesem Thema wurde bereits in meiner Schulzeit geweckt, da war ich unter anderem als „Energieinspektor“ für die richtige Mülltrennung zuständig. Vor meinem Studium sammelte ich weitere praktische Erfahrungen in einer Kompostieranlage, wo ich hautnah erlebte, welchen enormen Mehraufwand es verursacht, wenn Plastik im Biomüll landet.

Rein das Beste: Welche langfristigen Ziele verfolgt die Brauerei?



Martin Kaltenecker: Man kann sagen, dass wir bereits große Meilensteine erreicht haben – insbesondere durch unsere CO₂-neutrale Produktion. Unser oberstes Ziel ist die Umstellung unseres Fuhrparks. Gleichzeitig möchten wir unsere

Energieversorgung weiter optimieren, indem wir den Ausbau unserer Photovoltaik-Anlagen vorantreiben und möglicherweise eine Energiegemeinschaft ins Leben rufen.

Rein das Beste: Welche

Tipps hast du, um einen Beitrag gegen den Klimawandel leisten zu wollen?

Martin Kaltenecker: Ganz einfache Maßnahmen wie das Ausschalten des Lichts beim Verlassen eines Raumes oder das Abstellen des Wassers beim Zähneputzen helfen bereits, Energie und Ressourcen zu sparen. Zudem habe ich persönlich festgestellt, dass moderne Elektrogeräte wie Fernseher oder Kühlschränke deutlich weniger Strom verbrauchen als ältere Geräte. Auch eine konsequente Mülltrennung ist wichtig, da sie das Recycling erheblich verbessert.

Rein das Beste: Was ist privat für dich wichtig?

Martin Kaltenecker: Ich bin am Wochenende bei der Freiwilligen Feuerwehr als Kommandant-Stellvertreter engagiert. Daneben mache ich sehr gerne Sport. Im Sommer kann es schon vorkommen, dass man mich auf dem Rad oder in den Bergen antrifft.

Rein das Beste: Welches Murauer Bier trinkst du persönlich am liebsten?

Martin Kaltenecker: Mein Favorit ist das Murauer 11/11. Ich mag die fruchtige Note des Hopfens sehr, die kommt bei diesem Bier hervorragend zur Geltung.



IHR SERVICEPARTNER
IM GASTROBEREICH!

8740 Zeltweg | Bundesstraße 62

Bewirb dich jetzt als

SERVICETECHNIKER

(m/w/d) | 38,5 Stunden

WIR BIETEN:

- Eine langfristige Anstellung in einem familiären Umfeld
- Geregelte Arbeitszeiten
- Flexible Urlaubsplanung
- Eigenes Dienstfahrzeug
- Attraktive Mitarbeiterpreise auf die Produktpalette unseres Mutterunternehmens Murauer Bier



SCAN MICH
für mehr Infos!

8740 Zeltweg, Bundesstraße 62, www.gtw-gastrotechnik.at



SMART KITCHEN

modern - intelligent - effizient

GTW LIVE KOCHVERANSTALTUNGEN IM ÜBERBLICK:

- 26. April 2025 14:00 - 16:30 Uhr
- 25. September 2025 14:00 - 16:30 Uhr
- 26. Juni 2025 14:00 - 16:30 Uhr
- 26. November 2025 14:00 - 16:30 Uhr

Alle unsere Veranstaltungen finden in unserem Gastronomietrainingscenter **SMART KITCHEN** statt.
Die Veranstaltungen sind für unsere Kunden kostenlos. Begrenzte Teilnehmeranzahl.
Anmeldung unbedingt erforderlich: birgit.wolf@gtw-gastrotechnik.at oder 0 35 77 / 22 800 - 660.
Ausschließlich für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung!



Barbara Wendelin (GS1 Austria GmbH), Peter Doppler (Obmann Stv. Brauerei Murau), Elisabeth Knapp (IT-Leitung Brauerei Murau), Mag. Gregor Herzog (GF GS1 Austria GmbH)

GS 1 Sync Award

Ausgezeichnete Stammdaten sind immer ein Gewinn! Die Brauerei Murau eGen wurde bei der GS1 InterACT in Wien mit dem GS1 Sync Star Award ausgezeichnet.

Dieser Preis würdigt Unternehmen, die sich durch herausragende Datenqualität im GS1 Sync Stammdatenpool auszeichnen. Voraussetzung ist die eigenständige,

kontinuierliche Aktualisierung und Kennzeichnung von Artikeldaten. GS1 Sync ermöglicht den effizienten Austausch von Produktdaten für Lebensmittel und

Near-Food-Artikel. Handelspartner wie REWE, SPAR und METRO profitieren von der zentralen Datenbereitstellung und reduzierten Abstimmungsaufwänden.

Start für das Reallabor Murau

Das Reallabor Murau ist ein Forschungsprojekt der Holzwelt Murau mit insgesamt 18 Partnern aus der Region. Ziel ist es, die Region Murau zu einer stabilen,

ausfallsicheren 100%-Erneuerbare-Energie-Region zu entwickeln. Dabei wird erforscht, wie die natürlichen Ressourcen Wasser, Sonne, Wind und Biomasse opti-

mal genutzt werden können – sowohl für die regionale Energieversorgung als auch zur nachhaltigen Belieferung von Ballungszentren mit erneuerbarer Energie.

Die Brauerei Murau ist als industrieller Partnerbetrieb mit dabei.

Die Auftaktveranstaltung fand Ende 2024 statt.



Neue Leitung

Bei der Brauerei Murau gibt es Veränderungen in der Führungsebene: Die Leitung des gesamten Logistikbereichs und des Schankkundendienstes liegt nun in neuen Händen.

**Bringen neuen Wind
in ihre Abteilungen:
Gottfried Edlinger (l.)
und Roland Schweiger**

Seit Jahresbeginn verantwortet Roland Schweiger den gesamten Logistikbereich und führt damit die größte Mitarbeitergruppe der Brauerei. Ende 2024 übernahm Gottfried Edlinger die Leitung des Schankkundendienstes. Er sorgt unter anderem gemeinsam mit seinem Team dafür, dass die Schankanlagen unserer Kund:innen stets in einwandfreiem Zustand sind. Die Brauerei Murau wünscht beiden viel Erfolg und alles Gute für ihre neuen Aufgaben. Gleichzeitig bedanken wir uns herzlich bei Roland Maurer für sein jahrzehntelanges Engagement in der Brauerei. Ein besonderer Dank gilt Karl Galler, der nach fast vier Jahrzehnten in der Brauerei seinen wohlverdienten Ruhestand antritt. Wir schätzen ihren Einsatz und die wertvolle Arbeit in all den Jahren und wünschen ihnen alles Gute für die Zukunft.

Kronenkorken GEWINNSPIEL

28. April bis 30. September 2025

100.000

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

REIN DAS BESTE

STEIRISCHE MÄRZENBIER AUFKAPSELN,
GENIESSEN UND GEWINNEN.



Folge uns:  
@murauer_bier



Wachstum der Braugersten-Anbauflächen

Immer mehr Landwirte setzen auf Braugerste für das Murauer Bier: 2024 waren es noch 57, inzwischen bereits 75 – darunter vier aus dem Bezirk Murau. Auf 420 Hektar, von Bruck an der Mur bis nach Murau, wächst die wertvolle Gerste, acht Hektar davon direkt im Bezirk Murau. Heuer erwartet die Brauerei eine Ernte von rund 2.100 Tonnen – ein starkes Zeichen für die enge Verbindung zwischen dem Murauer Bier und der heimischen Landwirtschaft.



11

Das offene Buch

Der Umweltbericht 2024 der Brauerei Murau spiegelt das kontinuierliche Engagement des Unternehmens für ökologische Verantwortung und Nachhaltigkeit wider. Die Brauerei Murau ist verpflichtet alle drei Jahre eine große Umwelterklärung zu verfassen und dieser Bericht zeigt eindrucksvoll, wie die Brauerei aktiv Maßnahmen ergreift, um die Umweltbelastungen zu reduzieren und als Vorbild im Bereich der nachhaltigen Produktion zu agieren. Der Bericht ist nicht nur eine Dokumentation der bisherigen Erfolge, sondern auch ein Blick in die Zukunft, in der die Brauerei ihre Vorreiterrolle im Umweltschutz weiter ausbauen möchte.

Das offene Buch steht online unter muraerbier.at/nachhaltigkeit/ zum Download bereit.



ALLER GUTEN DINGE SIND DREI:

Die Murauer Bockbieranstiche im Herbst

Herbstzeit = Bockbierzeit! Gleich drei Mal wurde das aromatische Murauer Bockbier in diesem Herbst gebührend gefeiert – und jede Veranstaltung setzte dabei ganz eigene, besondere Akzente.

12

MURAU: DER KLASSIKER MIT TRADITION

Der Auftakt der Bockbier-Saison fand – wie könnte es anders sein – in Murau statt. Bereits zum 54. Mal luden die Brauerei Murau und das Brauhaus zu Murau zum feierlichen Bockbieranstich in die WM-Halle ein. Vor einem gut gelaunten Publikum eröffneten Bürgermeister Thomas Kalcher und der ehemalige Biathlon-Star Christoph Sumann mit einem gekonnten Fassanstich die Saison.

Für musikalische Stimmung sorgte zunächst die Stadtkapelle Murau mit klassischer Blasmusik, bevor „Die Rinegger“ das Publikum zum Tanzen und Mitsingen animierten. Ein besonderes Highlight des Abends: der Auftritt der Sängerin Marlena Martinelli.



Unter den Gästen waren auch Robert Reif (Abgeordneter zum Steirischen Landtag, NEOS) sowie die drei Murauer Testimonials Katrin Ofner, Sabrina Simader und Christoph Sumann (v.l.)

Geschäftsführender Vorstand Josef Rieberer (r.) stieß auf den von Bgm. Thomas Kalcher (l.) gekonnt durchgeführten Anstich an.



KOBENZ: FEIERLAUNE FÜR DEN GUTEN ZWECK

Seit 2018 hat auch Kobenz seinen festen Platz im Bockbierkalender – und das zu Recht. Bereits zum fünften Mal fand der Anstich in der Zechnerhalle statt, organisiert in Kooperation mit dem „Club 41“ und „Best of Murau Murtal“. Der Abend begann traditionell mit dem Auftanz der Bezirkslandjugend Knittelfeld und entwickelte sich rasch zu einem stimmungsvollen Fest: Die Band „Die Fürsten“ brachte das Publikum in Bewegung und auch hier ließ sich Marlena Martinelli als Überraschungsgast feiern. Der feierliche Anstich wurde von Bürgermeisterin Eva Pickl gemeinsam mit

Club 41-Präsident Lorenz Schmid vorgenommen. Besonders schön: Statt eines fixen Eintritts wurde um freiwillige Spenden gebeten – als Dankeschön gab's ein Bockbier aufs Haus. Der Reinerlös kommt karitativen Projekten in der Region zugute.

Michael Göpfart (Brm. Brauerei Murau), Daniel Tragner (Obmann Bezirkslandjugend Knittelfeld), Roland Rappitsch (best of Murau/Murtal), Eva Pickl (Bgm. Kobenz), Mag. Florian Hampel (GF HAGE Sondermaschinenbau), Josef Rieberer (geschäftsführender Vorstand Brauerei Murau), Lorenz Schmid (Präsident Club 41), (v.l.)



Eröffneten mit dem Anstich feierlich den Abend. Eva Pickl (l.) und Lorenz Schmid (r.)



GRAZ: INNOVATIVER ABSCHLUSS IM DOM IM BERG

Den krönenden Abschluss der Bockbieranstich-Serie bildete ein echtes Highlight: der moderne Bockbieranstich im Dom im Berg in Graz. In Zusammenarbeit mit „Kraft:dasMurtal“ lud die Brauerei Murau zu einem Event der besonderen Art in außergewöhnlichem Ambiente. Hier traf Tradition auf Innovation: Anstelle des klassischen Fassanstichs überraschte ein umgebauter Getränkeautomat, der frisch gezapftes Bockbier ausgab – ein echter Hingucker und Gesprächsthema des Abends. Musikalisch sorgte „Beat Club“ für den passenden Sound, während die Gäste kulinarisch von Markus Konrads Team verwöhnt wurden. Unter den Besucher:innen waren zahlreiche Vertreter:innen aus Wirtschaft und



Politik sowie viele Student:innen aus der Region Murau/Murtal, die von „Kraft:dasMurtal“ exklusiv eingeladen worden waren. Drei Mal gefeiert, drei Mal anders – aber immer im Zeichen unseres Murauer Bockbiers.



Moderator des Abends Bernd Pratter (r.) wurde in den Bockbieranstich nicht eingeweiht.



Michael Leitner-Fidler (Aufsichtsratsvorsitzender), Johann Lassacher (Obmann), Josef Rieberer (geschäftsführender Vorstand), Bernd Pratter (Moderator), Mag. Florian Hampel (GF HAGE Sondermaschinenbau), Bibiane Puhl (GF Kraft:dasMurtal), (v.l.)



Das Vertriebsteam OST v.l.: Johannes Weixelbraun (Gebiet OÖ, NÖ West und Nordwest), Erich Röcher (Gebiet NÖ Süd und Nordburgenland), Gerald Doleschel (Vertriebsleiter Gebiet Ost und Graz), Ulrich Burger (Gebiet Wien)

Murauer auch in Wien zu Hause

Seit 2023 ist die Brauerei Murau mit einem eigenen Bürostandort in Wien vertreten. Am Campus 21, Europaring F14, 2345 Brunn am Gebirge wurde ein wichtiger Dreh- und Angelpunkt für den Raum Wien und Niederösterreich geschaffen.

14

Nach einer intensiven viermonatigen Planungs- und Umbauphase konnte der neue Standort feierlich eröffnet werden.

„Mit unserem engagierten Team möchten wir eine zentrale Servicestelle für unsere Kund:innen, Getränkegroßhändler und Verleger bieten“, erklärte Josef Rieberer, geschäftsführender Vorstand der Brauerei Murau, bei der Eröffnungsfeier im Oktober 2023.

Nachhaltigkeit und Regionalität im Fokus

Bei der Gestaltung der Büroräume wurde besonders auf Regionalität geachtet. So kamen für den Innenausbau vorrangig regionale Produzent:innen zum Einsatz, und es wurde bewusst Holz aus dem Bezirk Murau verwendet. Der Standort dient



Der Standort wird mit seiner modernen Schankanlage auch gerne für Events genutzt.

jedoch nicht nur als Büro- und Lagerfläche, sondern bietet mit einer modernen Schankanlage und einladenden Sitzmöglichkeiten auch Raum für Verkostungen und Produktpräsentationen.

Auch Mag. Franz Groß, Vorstand des Österreichischen Genossenschaftsverbands (ÖGV), zeigt sich begeistert: „Es ist großartig, dass die Brauerei Murau mit die-

sem Standort noch näher an Wien rückt. Die Murauer Genossenschaft ist ein echtes Vorzeigebispiel in Sachen Nachhaltigkeit und Regionalität.“

Ein lebendiger Treffpunkt für Kund:innen und Partner

Das Vertriebsteam OST hat sich mittlerweile bestens in den neuen Räumlichkeiten eingelebt. Neben wichtigen Kund:innenterminen

und Jahresgesprächen mit Getränkegroßhändlern und Verlegern wurden hier bereits einige Murauer Bier-Events veranstaltet – natürlich immer mit einem Glas steirischem Märzenbier in der Hand.

Mit diesem neuen Standort setzt die Brauerei Murau ein starkes Zeichen für die Zukunft und unterstreicht ihre Präsenz in Wien und Niederösterreich.



Wenn der Außendienst nicht im Einsatz ist, wird hier fleißig die Büroarbeit erledigt.



Das
abenteuerliche
Murelli
Land

**SO
GEHT
SPASS!**

Besuch uns beim
BIERSTADTFEST
MURAU 11. + 12. JULI 25
www.murauerbier.at

Alles ist möglich. Im abenteuerlichen Murelli-Land.

Das Murelli-Land hat am SA 12.7.25 von 09:30 bis 18:00 für Groß und Klein im Murauer Stadtpark geöffnet.

Nähere Infos findet ihr unter www.murauerbier.at

Mit prickelnder Unterstützung von





Skicross Reiteralm

Seit der Saison 2023 ist Murauer Bier stolzer Partner und Sponsor der weltcup-tauglichen Cross-Strecke. Jährlich finden dort insgesamt 20 Rennen statt. Doch auch abseits von Renn- und Trainingszeiten steht der Crosspark der Öffentlichkeit zur Verfügung. Im Januar 2025 drehte sich hier alles um die Skicross-Weltmeisterschaften der Damen und Herren, bei dem Murauer Bier hautnah mit dabei war.

16



Wiener Bierfest

Von 8. bis 11. Mai 2025 verwandelt sich der Platz „Am Hof“ im Herzen Wiens erneut in ein wahres Bierparadies: Das Wiener Bierfest lädt zum Genießen, Verkosten und Verweilen ein – und die Brauerei Murau ist natürlich wieder mit dabei!

An vier Tagen präsentieren rund 40 heimische Braue-

reien ihre besten Spezialitäten – insgesamt stehen etwa 200 Biersorten zur Auswahl. Von Donnerstag bis Samstag jeweils von 11:00 bis 22:00 Uhr und am Sonntag von 11:00 bis 21:00 Uhr heißt es: durchprobieren, entdecken und anstoßen. Der Eintritt ist frei – ein guter Grund mehr, vorbeizuschauen!

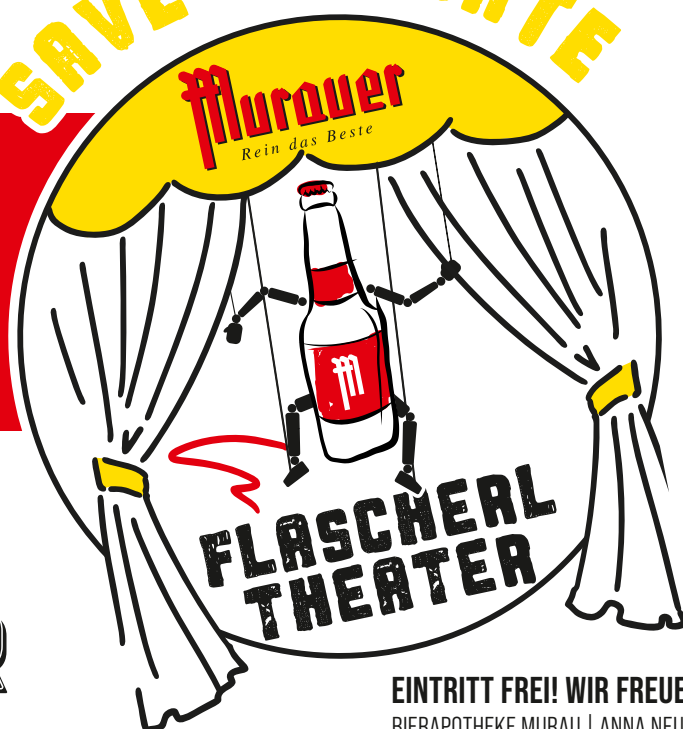


>> **SAVE THE DATE**

Termine:

30. 05. 2025
20. 06. 2025
18. 07. 2025
29. 08. 2025
19. 09. 2025

jeweils 19:30 Uhr



FRISCH VERZAPFTES KABARETT

Zwei Künstler*innen, eine Bühne und ein Fass voller Pointen, dafür ohne Boden!

In ihrem Kabarett-Programm schenken Sophie B. Stocker und Lukas Wachernig ordentlich ein: Mal spritzig, mal herb, aber immer mit Schaumkrone und sarkastisch im Abgang.

Ob Stammtisch-Philosophie oder Kneipen-Katastrophen – das Murauer Flascherltheater wird eine monatliche Bier-Soap, die keinen Krug und kein Auge trocken lässt.

EINTRITT FREI! WIR FREUEN UNS AUF IHR KOMMEN!

BIERAPOTHEKE MURAU | ANNA NEUMANN STRASSE 34 | 8850 MURAU



Das Foyer der Stadthalle Graz

Bauernbunball

Am 28. Februar 2025 war es wieder soweit: Der 74. Steirische Bauernbunball verwandelte die Grazer Stadthalle in einen Treffpunkt voller Tradition, Musik und steirischer Lebensfreude.

18

Mit rund 16.000 Gästen war die Veranstaltung restlos ausverkauft, und die Feierlichkeiten dauerten bis in die frühen Morgenstunden. Auch die Brauerei Murau war erneut mit dabei und sorgte mit ihrem steirischen Märzenbier sowie den erfrischenden Murelli Limonaden für besten Genuss. Ein besonderes High-

light in der Messehalle A war die Murauer Bierstadtfest Fotoecke, die sich als echter Publikumsmagnet erwies: Über 3.000 Erinnerungsfotos wurden hier von den Gästen geschossen. Als größter Ball Europas vereint der Steirische Bauernbunball Brauchtum und Moderne, Dirndl und Lederhose mit urbanem Flair. Ne-

ben mitreißender Live-Musik und beeindruckenden Tanzdarbietungen erwartet die Besucher:innen jedes Jahr ein kulinarisches Erlebnis mit steirischen Spezialitäten. Die Brauerei Murau begleitet dieses einzigartige Event bereits seit vielen Jahren mit ihren Produkten und freut

sich ganz besonders auf das nächste Jahr: 2026 feiert der Steirische Bauernbunball sein 75. Jubiläum – ein Anlass, der noch größer und festlicher begangen wird!



Der Ehrentisch der Brauerei Murau



Trafen sich an der Bierstadtfest-Fotoecke: Franz Tonner (Bauernbunball Direktor, li.); Anna Sophie (Sängerin), Josef Rieberer (geschäftsführender Vorstand Brauerei Murau)



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

Fasching in Judenburg

Auch in diesem Jahr sorgten die „Karnevaliens“ beim Faschingsumzug in Judenburg für Begeisterung. Wie bereits vor vier Jahren konnten sie sich den ersten Platz in der Kategorie der Kleingruppen sichern. Besonders beeindruckend war der originelle Wagen der Airbauern, der nicht nur optisch überzeugte, sondern auch eine eigens kreierte Sonderetikette für die 0,5-Liter Murauer Märzendose präsentierte.



Ein 6er-Tragerl zum Leben erweckt

In Murau wurde der Fasching auf ganz besondere Weise gefeiert: Mit viel Kreativität und Humor verwandelten sich die „Faschingsnarren“ in ein lebensgroßes Murauer Märzen 6er-Tragerl. Das originelle Kostüm sorgte für Aufsehen und brachte die Besucher:innen zum Staunen.

19

Team-Trainingslager in Xaló, Spanien

Das VERGE VICC Women's Racing Team absolvierte im Februar ein intensives Trainingslager in Xaló, Spanien. Sechs Fahrerinnen und fünf Betreuer nutzten die anspruchsvollen Straßen der Costa Blanca für gezielte Trainingseinheiten. Mit dabei: die erfrischenden Murelli Limonaden, die das Team während der anstrengenden Tage begleiteten.



VERLEIHT FLÜÜÜGEL.

AUCH MIT DEM GESCHMACK VON WHITE PEACH.



NEU

White Peach

Österreichische Post AG Info.Mail W Entgelt bezahlt
Brauerei Murau eGen, Raffaltplatz 19–23, 8850 Murau