

# Rein das Beste

**530**  
*Jahre Murauer Bier*

## BIER STADT FEST MURAU

11. – 12. Juli  
2025

Krug kaufen  
und 2 Tage  
**GRATIS** Bier  
genießen!  
**€35,-**



### **BIERSTADTFEST**

Murauer Bier  
feiert 530 Jahre  
Brautradition

### **AUSGEZEICHNET**

Gütesiegel für  
innerbetriebliche  
Frauenförderung

### **IM FOKUS**

Das Team  
der GTW stellt  
sich vor



**Werte Leser:innen!**

530 Jahre Braukunst – dieses Jubiläum erfüllt uns mit tiefer Dankbarkeit und großem Stolz. Seit 1495 steht die Brauerei Murau für Qualität, Tradition und echtes Handwerk. Über all die Jahrhunderte hinweg waren es vor allem die Menschen – unsere Partner:innen, Kund:innen, Mitarbeiter:innen, die diesen Weg möglich gemacht haben.

Was mit einer kleinen Braustätte begann, ist heute ein modernes Unternehmen mit Herz und Heimatbezug. Wir haben uns stetig weiterentwickelt, ohne unsere Wurzeln aus den Augen zu verlieren. Genau das wollen wir mit unserem Jubiläum feiern: die Verbindung aus Geschichte und Zukunft, aus Tradition und Innovation.

Ich lade Sie herzlich ein, mit uns dieses große Jubiläum zu feiern! Am 11.07. und 12.07. mit einem spektakulären Bierstadtfest in Murau. Feiern Sie mit uns 530 Jahre Braukunst und auf viele genussvolle Jahre, die noch vor uns liegen!

HOPFEN & MALZ,  
GOTTERHALT'S!

**Johann Lassacher**  
VorstandsObmann



# Feinsprizz

Erfrischend. Österreichisch. Anders.

**D**ie Brauerei Murau überrascht seit letztem Sommer mit einer spritzigen Neuheit, die perfekt in die warme Jahreszeit passt. Wer es leicht, fruchtig und regional mag, sollte sich den Feinsprizz nicht entgehen lassen.

**Dein liebster Weinsprizz.**

Ein leichtes Weinmischgetränk, das in Kooperation mit drei weiteren österreichischen Privatbrauereien (Schloss Eggenberg, Privatbrauerei Zwettl, Freistädter Bier) entwickelt wurde. Über mehrere Monate hinweg entstand so ein Getränk, das besten österreichischen Weißwein mit

prickelndem Sodawasser kombiniert – ideal für heiße Sommertage und gesellige Runden.

Mit einem Alkoholgehalt von 3,9 % vol. ist der Feinsprizz angenehm leicht und überzeugt durch seinen spritzig leichten Geschmack. Ganz im Sinne der Mehrweg-Philosophie wird er in der umweltfreundlichen 0,5-Liter-Mehrwegflasche mit Schraubverschluss abgefüllt.

**100 % aus Österreich,  
100 % erfrischender Genuss:  
Murauer Feinsprizz**



Erhältlich im gut sortierten Lebensmittelhandel sowie in den Murauer Bier-Depot-Shops. 100 % aus Österreich – 100 % erfrischender Genuss.

Ab Ende Juni ist der Feinsprizz auch in der 0,3-Liter-Mehrwegflasche erhältlich.

**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.weekend.at, Mag. Nadja Tanzer, Natalie Schwarzl (Brauerei Murau), **Cover:** Brauerei Murau **Fotos:** Murauer Bier, 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.



# Jährlich prämiert

Bereits zum achten Mal in Folge wurde die Brauerei Murau mit dem DLG-Preis für „langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet.

**D**iese besondere Auszeichnung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) erhalten nur Unternehmen, die über mindestens fünf Jahre hinweg regelmäßig an den internationalen Qualitätsprüfungen teilnehmen und dabei durchgängig überdurchschnittliche Ergebnisse erzielen. Die wiederholte Verleihung dieses Preises belegt eindrucksvoll, dass in Murau nicht nur Bier gebraut, sondern echte Qualitätsarbeit geleistet wird – Jahr für Jahr, Sud für Sud. Damit wird ein klarer Fokus auf höchste Braukunst, sorgfältige Auswahl der Rohstoffe und

moderne Produktionsstandards bestätigt. Für alle Bierliebhaber:innen ist diese Auszeichnung ein starkes Zeichen: Murauer Bier steht für geprüfte Qualität, auf die man sich verlassen kann.

**Unabhängig geprüft.** Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) setzt sich für eine zukunftsfähige Agrar- und Ernährungswirtschaft ein, die Produktivität mit dem verantwortungs-

vollen Umgang mit natürlichen Ressourcen vereint. Ihr zentrales Anliegen ist es, durch den Austausch von Wissen, Qualitätssicherung und technologische Innovationen den Fortschritt in der Branche voranzutreiben. Als eine der wichtigsten Institutionen im Agrar- und Lebensmittelsektor, richtet die DLG Fachmessen und Events aus und führt unabhängige Prüfungen von Lebensmitteln, Agrartechnik und Betriebsmitteln durch.



**Die Brauerei Murau erhielt zum 8. Mal die Auszeichnung für „langjährige Produktqualität“.**

## AUFSICHTSRAT



### Sehr geehrte Kund:innen!

Wir freuen uns sehr, Ihnen eine weitere erfreuliche Nachricht mitteilen zu dürfen: Unsere Biere wurden erneut von der DLG ausgezeichnet – insgesamt **neun Medaillen** dürfen wir dieses Jahr entgegennehmen!

Diese Auszeichnungen bestätigen einmal mehr, dass Qualität, Handwerk und Sorgfalt bei uns an erster Stelle stehen. Jede Medaille ist für uns ein wertvolles Zeichen der Anerkennung – und zugleich ein großes Lob an unser gesamtes Team, das tagtäglich mit Leidenschaft und Präzision daran arbeitet, das Beste aus jedem Sud herauszuholen.

Wir sehen diese Ehrung nicht als Selbstverständlichkeit, sondern als Ansporn, unseren hohen Anspruch weiterhin konsequent zu leben – und Ihnen auch in Zukunft ausgezeichneten Genuss zu bieten.

Vielen Dank für Ihre Treue, Ihr Vertrauen und die Wertschätzung, die Sie unserer Braukunst entgegenbringen. Stoßen wir gemeinsam auf diese schöne Auszeichnung an!

**Michael Leitner-Fidler**  
Aufsichtsratsvorsitzender



# Murauer Bierstadtfest 2025

## Das Fest der Brautradition.

Der Countdown läuft: Am 11. und 12. Juli 2025 verwandelt sich Murau erneut in die Bierhochburg der Steiermark und feiert stolz 530 Jahre Brautradition!

Rund 15.000 Besucher:innen aus nah und fern werden erwartet, um gemeinsam anzustoßen und dieses traditionsreiche Jubiläum gebührend zu feiern.

### Der Kult-Krug ist zurück.

Auch in diesem Jahr gibt es wieder den beliebten Bierstadtfestkrug – das perfekte Souvenir und ein praktischer Durstlöcher für die beiden Festtage! Für 35 Euro können Sie sich den

Krug sichern, der während des Festes gratis mit dem besten steirischen Märzenbier wieder befüllt wird. Das Bierstadtfest ist längst mehr als nur ein Fest – es ist ein Lebensgefühl, das Menschen verbindet. Wer rechtzeitig zugreift, sichert sich nicht nur den begehrten Krug, sondern auch zwei Tage voller Genuss, Musik und Erinnerungen, die bleiben. Der offizielle Bierstadtfestkrug ist erhältlich im On-

line-Shop unter [murauebier.at](#), in der Brauerei der Sinne & Murauer Bier-Apotheke, in allen Depot-Shops sowie ab sofort bei allen Bierlieferungen direkt bei unseren Murauer-Lkw-Fahrern.

**Musik, die begeistert.** Musikalisch erwartet Sie ein wahres Feuerwerk: 41 nationale und regionale Künstler:innen sorgen auf fünf Bühnen für beste Stimmung. Am Samstag wechseln die Acts im

**„SAVE THE KRUG“ – dachte sich auch die Polizei. Der Murauer Bierfahrer Robert wurde nicht wegen einer Verkehrskontrolle aufgehalten, sondern um einen Bierstadtfestkrug zu verkaufen.**

Stundentakt – von traditioneller Volksmusik über modernen Schlager bis hin zu fetzigem Rock'n'Roll ist für jeden Geschmack etwas dabei. Mit Stars wie der Mountain Crew, Maite Kelly, Nino de Angelo, die Edlseer, Johnny Logan und vielen weiteren wird dieses Fest garantiert unvergesslich – und der Eintritt ist frei!

**Nachhaltigkeit ganz groß.**

Als Brauerei mit Verantwortung setzt Murauer auch beim Bierstadtfest auf umweltbewusstes Feiern: Keine Einwegverpackungen, keine Plastikbecher! Stattdessen werden wiederaufladbare Tonkrüge und Mehrwegbecher verwendet. Zudem kommen regionale Partner:innen zum Einsatz, die für kurze Wege und nachhaltige Wertschöpfung sorgen.



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

**Das Murelli Land: Ein neues Erlebnis für Familien.** Dieses eigene Areal ist ganz auf Familien und junge Besucher:innen abgestimmt und bietet eine Welt voller Spiel, Spaß

und Unterhaltung rund um das beliebte Murelli-Getränk. Damit wird das Fest erstmals noch familienfreundlicher und zu einem echten Erlebnis für alle Generationen.

**Das Murauer Bierstadtfest im Überblick:**

- 41 Künstler:innen auf fünf Bühnen
- 4 feierliche Bieranstiche als offizieller Startschuss
- 20 Musikkapellen sorgen für echte Feststimmung
- 2 Tage lang Murauer Bier aus dem Bierstadtfestkrug für 35 Euro
- 2 Tage lang Murelli Limonade aus dem Murelli Becher für 10 Euro

Das gesamte Programm finden Sie unter:

[www.muraerbier.at/bierstadtfest2025/](http://www.muraerbier.at/bierstadtfest2025/)

**Mountain Crew:  
Headliner am Freitag  
ab 20:30 Uhr |  
Raffaltplatz Bühne**



## GESCHÄFTS- FÜHRUNG



### Liebe Leserinnen und Leser,

Vielfalt, Chancengleichheit und gegenseitiger Respekt sind nicht nur gesellschaftliche Werte – sie sind auch zentrale Bestandteile unserer Unternehmenskultur. Umso mehr freut es uns, dass die Brauerei Murau kürzlich mit dem österreichischen Gütesiegel für innerbetriebliche Frauenförderung ausgezeichnet wurde. Diese Anerkennung erfüllt uns mit Stolz – vor allem, weil sie zeigt, wie wichtig uns ein respektvolles, faires und wertschätzendes Miteinander ist.

6

Wir glauben fest daran, dass ein Unternehmen nur dann erfolgreich sein kann, wenn sich alle Mitarbeitenden gleichermaßen entfalten können. Deshalb setzen wir uns mit voller Überzeugung für Gleichberechtigung, Chancengleichheit und gegenseitigen Respekt ein – jeden Tag aufs Neue.

Das Gütesiegel ist für uns nicht nur eine Auszeichnung, sondern auch ein Versprechen, diesen Weg weiterzugehen. Es bestätigt, dass unser tägliches Miteinander auf Vertrauen, Offenheit und Zusammenarbeit basiert – unabhängig von Geschlecht, Herkunft oder persönlichem Hintergrund.

**Josef Rieberer**  
Geschäftsführender Vorstand  
**Michael Göpfart**  
Braumeister Brauerei Murau



Die Brauerei Murau freut sich über die erfolgreiche Zertifizierung. **Josef Rieberer** (geschäftsführender Vorstand), **Gudrun Oberkofler** (Aufsichtsratsmitglied), **Melitta Winkler** (Frauenbeauftragte), **Ulrike Nagele** (Aufsichtsratsmitglied), **Michael Göpfart** (Braumeister, v.l.)



# EqualitA Gütesiegel

Die Brauerei Murau wurde mit dem österreichischen Gütesiegel für innerbetriebliche Frauenförderung ausgezeichnet.

**D**ieses Siegel würdigt Unternehmen und Organisationen, die sich aktiv für die Förderung von Frauen am Arbeitsplatz einsetzen, Geschlechtergerechtigkeit gewährleisten sowie Frauenkarrieren sichtbar machen und unterstützen. Dabei trägt die Auszeichnung nicht nur zur Gleichstellung innerhalb des eigenen Betriebes bei, sondern setzt auch ein deutliches Zeichen für die berufliche Gleichstellung über die eigene Organisation hinaus.

**Verbindliches Zeichen.** Mit der Einführung dieses Gütesiegels verfolgt das Bundes-

ministerium für Wirtschaft, Energie und Tourismus das Ziel, Chancengleichheit, Fairness und Gleichstellung in der Wirtschaft nachhaltig zu fördern. Es soll ein verbindliches Zeichen für Unternehmen setzen, die sich diesen Werten verpflichtet fühlen und diese im Arbeitsalltag leben. Die Brauerei Murau steht klar hinter den Prinzipien der Gleichberechtigung und Chancengleichheit. Das Unternehmen verpflichtet sich dazu, eine Arbeitsumgebung zu schaffen, in der alle Mitarbeitenden – unabhängig von Geschlecht, Herkunft, sexueller Orientierung

oder anderen individuellen Eigenschaften – dieselben Möglichkeiten erhalten, sich zu entfalten und zum Erfolg des Unternehmens beizutragen. Besonders wichtig ist der Brauerei Murau der respektvolle und unterstützende Umgang miteinander. Die gelebte Unternehmenskultur basiert auf gegenseitigem Vertrauen, Respekt und Fairness, wodurch ein Umfeld gefördert wird, das Vielfalt wertschätzt und Gleichbehandlung sicherstellt.

**equalitA**  
DAS GÜTESIEGEL FÜR  
INNERBETRIEBLICHE FRAUENFÖRDERUNG



Das  
abenteuerliche  
**Murelli**  
Land

**SO  
GEHT  
SPASS!**

*Besuch uns beim*  
**BIERSTADTFEST**  
**MURAU** 11. + 12. JULI 25  
[www.murauerbier.at](http://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](http://www.murauerbier.at)

Mit prickelnder Unterstützung von





Das sympathische Team der GTW.

# GTW Gastronomietechnik Weilharter **Kompetenz und Innovation für die Gastronomie**

Die GTW ist ein verlässlicher Partner für Gastronomiebetriebe in der Steiermark und darüber hinaus.

**D**as Unternehmen hat sich auf die Planung, den Verkauf und den umfassenden Service von professioneller Gastronomietechnik spezialisiert und überzeugt durch langjährige Erfahrung sowie regionalen Bezug.

In den vergangenen Jahren wurden bedeutende Schritte unternommen, um Leistungen und den Service kontinuierlich zu verbessern. Im Jahr 2014 erfolgte der Standortwechsel von Graz nach Zeltweg, der den Grundstein für die weitere Entwicklung legte. Bereits 2018 entstand aus ei-

ner zunächst provisorischen Halle eine moderne Werkstatt inklusive Ersatzteillager – ein wichtiger Meilenstein zur Optimierung der Abläufe und Kundenzufriedenheit. Im Jahr 2020 wurden sowohl der Schauraum als auch die Büroräumlichkeiten erweitert, um den Kund:innen eine noch ansprechendere und effizientere Umgebung bieten zu können. 2024 wurde die Smart Kitchen eröffnet, das erste Gastronomietrainingscenter im Murtal.

**Maßgeschneiderte Lösung für jede Gastronomie.** GTW bietet ein breites Portfolio an

hochwertigen Produkten und Dienstleistungen, die speziell auf die Bedürfnisse von Großküchen und Gastronomiebetrieben abgestimmt sind: Großküchentechnik, Spül- und Kühltechnik, hochwertige Kaffeemaschinen sowie moderne Kassensysteme. Zusätzlich werden Speziallösungen in der Wassertechnik und ein umfangreiches Zubehörsortiment angeboten, das den Gastronomiealltag erleichtert.

**Smart Kitchen.** Ein besonderes Highlight ist das firmeneigene Smart Kitchen Trainingscenter. Hier finden Live-Kochveranstaltungen

statt, bei denen neueste Küchentechnik und effiziente Arbeitsabläufe gezeigt und direkt vor Ort ausprobiert werden können. Dieses Angebot ist für Kund:innen gratis.

#### **Service und Kundennähe.**

Das Team von GTW legt großen Wert auf persönlichen Service und kompetente Beratung – von der individuellen Küchenplanung bis zum schnellen und zuverlässigen Service vor Ort. Durch die enge Zusammenarbeit mit bekannten Marken und die langjährige Erfahrung garantiert GTW Qualität und Effizienz für jeden Gastronomiebetrieb.



Die einladenden Räumlichkeiten der Smart Kitchen. Diese werden nicht nur für die LIVE-Kochveranstaltungen, sondern auch für Besprechungen genutzt.



Die LIVE-Kochveranstaltungen sind bei Kund:innen beliebt.



Der Besprechungs- und Schauraum der GTW

**INFO**

**Smart Kitchen  
LIVE-Kochveranstaltungen:**

24.06., 16.09., 18.11.  
von 14:00 – 16:30 Uhr

Begrenzte Teilnehmeranzahl – Anmeldung unbedingt erforderlich unter [birgit.wolf@gtw-gastrotechnik.at](mailto:birgit.wolf@gtw-gastrotechnik.at) oder 03577/22 800 660 <https://gtw-gastrotechnik.at/>



**P2** Parkplatz 2 - Kreischberg

PKW u. Busse

### Ausschankstellen:

- A** ENi Murau
  - B** Rock & Food
  - C** Brauhaus zu Murau
  - D** Cafe Krone
  - E** Egidiwirt
  - F** Speckbauer
  - G** Käferhube
  - H** Genußmeister
  - I** Cafe Crema
  - J** Ottl's Wirtshaus
  - K** Trachten Rottensteiner
  - L** Zirbenzauber
  - M** Zum Weißen Dach
  - N** Platzhirsch
  - O** Stadtcafe
  - P** Open Space
  - Q** Catering Glanzer
  - R** Buchecker
  - S** Leberkäs-Stand
  - T** Kailerei
  - U** Egidiwirt
  - V** Hotel Lercher
  - W** Hendlkönig
  - X** Gh. Eichholzer
- Charly Temmel Eis  
 Donut-Stand  
 Brezen-Stand



Rotes Kreuz  
Bezirksstelle  
Murau



Feuerweh



BDS Fotoausstellung



Brauhaus VIP-Bereich



Brauerei

Raffaltplatz



Bierapotheke



MUR

Anna-Neumann-Strasse

Rindermärktbrücke

Murpromenade

Wurmbgasse



Shuttle-Bus Haltestelle



verkaufsstationen  
Öffnungszeiten:  
8 - 17 Uhr  
Rindermärkt  
8 - 20 Uhr



Washstationen



JUFA



Friesacher Straße

Murtalbahn



Murtalbahn Haltestelle



**WC** Bei allen Sanitäreanlagen befindet sich ein barrierefreies WC.



Murtalstrabe

Parkeplatz 1 - Landforst



WM Halle  
Ein- und Ausstiegs-  
stelle Reisebusse



Parkeplatz  
Musikrapellen



Heimbringerdienst  
in alle Richtungen

Steingasse

Goethestrabe

Tierangerstrabe

Schwarzenbergstrabe

Schillerplatz  
Hauptplatz

Bahnhofstrabe

Das  
abenteuerliche  
Murelli  
Land

WC

W

BÜHNE  
Schwarzen-  
berg



Lercher

V

U

T

O



WC

BÜHNE  
Schillerplatz

WC



S

M

R

P

N

M

Q

I

J

L

WC

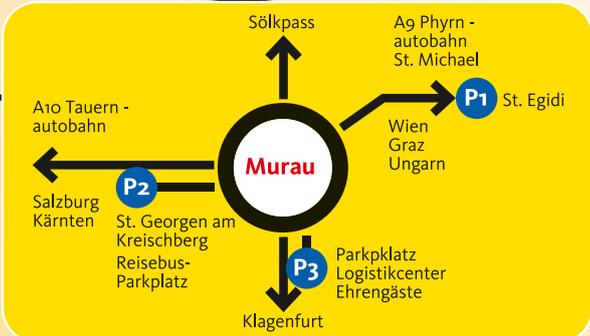
BÜHNE  
Postbrücke

Rotten-  
steiner

K



TAXI  
Bahnhof



# Wo Technik auf Teamgeist trifft

Seit elf Jahren ist Birgit Wolf eine feste Größe im Team der GTW. Mit ihrer souveränen Art, ihrem Organisationstalent und einem sicheren Gespür für effiziente Abläufe hat sie das Tagesgeschäft stets fest im Griff – genauso wie ihre männlichen Kollegen. Wir haben nachgefragt ...

**Rein das Beste:** *Was schätzt du an deiner Arbeit – und was ist dir bei der Zusammenarbeit mit Kund:innen wichtig?*

**Birgit Wolf:** Ich mag die Mischung aus Technik und Menschenkontakt. Auch im Back-Office bekomme ich mit, was draußen passiert – und wie wichtig es ist, schnell und zuverlässig zu reagieren. Kein Tag ist gleich: Man muss mitdenken, anpacken und unkompliziert zusammenarbeiten. Gute Zusammenarbeit bedeutet für mich: ehrlich, verlässlich und unkompliziert zu sein. In der Gastronomie sind Schnelligkeit, Mitdenken und eigenständiges Handeln entscheidend.

**Rein das Beste:** *GTW ist bekannt für technische Kompetenz und moderne Lösungen in der Gastronomie. Was sind derzeit die spannendsten Entwicklungen in diesem Bereich?*

**Birgit Wolf:** Ich finde gerade die Digitalisierung und smarte Vernetzung in der Gastronomietechnik total spannend. Fernsteuerbare, mitdenkende Geräte erleichtern den Alltag. Nachhaltige, energiesparende Technik ist zudem gut für Umwelt und Geldbeutel.

**Rein das Beste:** *Du arbeitest in einer Branche, die überwie-*



**gend von Männern dominiert wird. Wie nimmst du deine Rolle als Frau wahr? Und was würdest du jungen Frauen mitgeben, die sich für technische Berufe interessieren?**

**Birgit Wolf:** Ich arbeite in einem Team mit 10 Männern und schätze den respektvollen Umgang sehr. Jeder bringt seine Stärken ein – unabhängig vom Geschlecht. Auch wenn ich mich manchmal beweisen muss, sehe ich das als Chance. Jungen Frauen würde ich raten – traut euch! Technik ist kein „Männerclub“ – es geht nicht darum, perfekt zu sein, sondern neugierig zu bleiben und dazuzulernen.

**Rein das Beste:** *Letztes Jahr wurde die SMART KITCHEN*

**eröffnet. Was können Kund:innen erwarten?**

**Birgit Wolf:** Unsere Kund:innen haben die Möglichkeit, die Geräte direkt vor Ort live zu erleben. Auf Wunsch können die Abläufe individuell auf Ihren Küchenbetrieb angepasst und gemeinsam mit Ihrem Küchenteam getestet werden. So stellen wir sicher, dass Sie mit den gekauften Geräten rundum zufrieden sind.

**Rein das Beste:** *Gibt es in den kommenden Monaten Projekte, auf die du dich besonders freust?*

**Birgit Wolf:** Die Serviceberichte der Techniker werden künftig digital über eine App erfasst statt auf Papier.

Das spart Zeit, ermöglicht schnellere Rückmeldungen an Kund:innen und beschleunigt die weitere Einsatzplanung, Ersatzteilbestellung und Verrechnung.

**Rein das Beste:** *Wenn du auf die letzten Jahre zurückblickst, worauf bist du besonders stolz?*

**Birgit Wolf:** Die letzten Jahre wurden sehr viele Meilensteine gesetzt. Der Standortwechsel 2014 von Graz nach Zeltweg. Aus einer provisorischen Halle entstand 2018 die Werkstatt bzw. das Ersatzteillager. 2020 wurde unser Schauraum und die Büroräumlichkeiten erweitert und last but not least natürlich die Eröffnung der Smart Kitchen im Jahr 2024. Wir sind besonders stolz, dass wir das erste Gastronomietrainingscenter im Murtal präsentieren können.

**Rein das Beste:** *Und zum Schluss – was ist dir lieber? Ein Kaffee aus dem Vollautomaten oder ein frisch gezapftes Bier?*

**Birgit Wolf:** Eines soll das andere nicht ausschließen – ich beginne den Tag mit einem perfekten Kaffee aus dem GTW-Vollautomaten und beende den Tag mit rein dem besten Bier!

# Gemeinsames Engagement für Nachhaltigkeit

Seit Februar 2025 stattet die Salesianer Gruppe die Brauerei Murau mit ihrer nachhaltigen Textilkollektion „Greenline“ aus.

**D**iese Kollektion vereint verantwortungsvolle Berufskleidung mit einem modernen Mischgewebe, bestehend aus 65 % recyceltem Polyester und 35 % Fairtrade-zertifizierter Baumwolle.

Die Salesianer Gruppe, ein führender Anbieter von Miettextilien, unterstützt

Unternehmen bei der Umsetzung nachhaltiger Textillösungen und wurde mehrfach für ihre Leistungen in den Bereichen Energieeffizienz und Umweltmanagement ausgezeichnet.

Die Kooperation mit der Brauerei Murau – bekannt für ihre klimaneutrale Bierproduktion – zeigt beispielhaft, wie regio-

nale Unternehmen gemeinsam Verantwortung für Umwelt und Gesellschaft übernehmen. Durch die Verbindung von umweltfreundlichem Textilmanagement und nachhaltiger Bierherstellung setzen beide Partner ein starkes Zeichen für gelebte Nachhaltigkeit in der Steiermark.



Anfang des Jahres besuchten Thomas Fürst (li.) und Mathias Nell (re.) von der Salesianer Gruppe die Brauerei Murau, um sich mit dem Umwelt- und Nachhaltigkeitsbeauftragten Dr. Martin Kaltenecker (Mi.) über gemeinsame Nachhaltigkeitsstrategien auszutauschen.

## WUSSTEN SIE, DASS...

Bier – je nach Stil – bis zu 50 Tage lang gärt und lagert? In dieser Zeit entsteht natürliches CO<sub>2</sub>, das bei der Gärung freigesetzt wird. Die Brauerei Murau nutzt diesen Prozess besonders effizient: Schon seit 1982 wird das entstehende CO<sub>2</sub> aufgefangen und für die Herstellung der Murelli Limonaden verwendet. Dank dieses geschlossenen Kreislaufs kann die Brauerei 90 % ihres CO<sub>2</sub>-Bedarfs selbst decken.

Zehn Brauereien gründeten 2021 die Vereinigung. v.l.: Karl Trojan (Bierbrauerei Schrems), Josef Rieberer (Brauerei Murau), Josef Sigl (Trumer Privatbrauerei), Hubert Stöhr (Brauerei Schloss Eggenberg), Heinz Huber (Mohrenbrauerei), Ewald Pöschko (Braugemeinschaft in Freistadt), Klaus Möller (Privatbrauerei Hirt), Heinrich Dieter Kiener (Stieglbrauerei), Siegfried Menz (Ottakringer Brauerei), Karl Schwarz (Privatbrauerei Zwettl)



# Vereinigung der österreichischen Privatbrauereien

Zu 100 % selbstbestimmt sowie wirtschaftlich und finanziell unabhängig.  
Zu 100 % in österreichischer Hand. Zu 100 % echt und authentisch.

Österreich ist ein Land mit einer einzigartigen Bierkultur – geprägt von zahlreichen privat geführten Brauereien, die seit Generationen authentische Biere mit regionalen Zutaten und handwerklicher Sorgfalt herstellen. Doch der heimische Biermarkt ist heute stark von internationalen Großkonzernen dominiert:



Bereits sechs von zehn verkauften Bieren stammen von internationalen Konzernen. Um hier ein klares Zeichen für Unabhängigkeit, Qualität und Regionalität zu setzen, haben sich seit 2021 österreichische Privatbrauereien zur Vereinigung „Unabhängige Privatbrauereien Österreichs“ zusammengeschlossen.



Beide Logos – Murauer Bier und Privatbrauerei – sind heute gleichwertige Bestandteile der Markenkommunikation bei Murauer Bier.



**Herkunfts-Siegel schafft Transparenz.**

Mittlerweile gehören dieser Vereinigung 46 Brauereien an, vor allem kleine und mittelgroße Betriebe, die ihre Tradition bewahren und regionale Wertschöpfung sichern. Als sichtbares Zeichen dieser Unabhängigkeit kennzeichnet seit 2021 ein Herkunfts-Siegel die Biere, die von diesen 100 % eigenständigen und österreichischen Privatbrauereien stammen. Es signalisiert den Konsument:innen auf den ersten Blick: Dieses Bier stammt von einer echten, unabhängigen Brauerei in Österreich, die keine Verflechtungen mit internationalen Konzernen hat. Privatbrauereien tragen

als Arbeitgeber in ländlichen Regionen zur Erhaltung von Arbeitsplätzen bei und zahlen Steuern, die dem Gemeinwohl zugutekommen. Gerade in Zeiten zunehmender Globalisierung gewinnen Werte wie Regionalität, Nachhaltigkeit und Vielfalt wieder an Bedeutung. Mit dem Herkunfts-Siegel schaffen die „Unabhängigen Privatbrauereien Österreichs“ Transparenz für bewusste Biergenießer:innen und fördern die lebendige Biervielfalt, die Österreich so besonders macht. Für alle, die echten Biergeschmack aus heimischer Hand schätzen, ist das Siegel eine verlässliche Orientierungshilfe beim Einkauf.

privatbrauereien.at

# TREFFEN SICH DREI ÖSTERREICHISCHE BIERE

**ZWEI SPRECHEN HOLLÄNDISCH.**



Josef Rieberer (Geschäftsführender Vorstand Brauerei Murau), Evelyn Schweinzger (GF Erlebnisregion Südsteiermark), Landeshauptmann Mario Kunasek, Michael Feiertag (GF STG/Steirischer Tourismus und Standortmarketing GmbH) und Sterne- und Haubenkoch Richard Rauch.

# Steiermark Frühling in Wien

16

Erstmals war die Brauerei Murau offizieller Hauptlieferant dieses beliebten Events und brachte das steirische Lebensgefühl mitten in die Bundeshauptstadt.

Die Veranstaltung, die als größter Steiermark-Auftritt in Wien gilt, begeisterte über 4,5 Tage hinweg zahlreiche Gäste mit steirischer Kulinarik, Kultur und Gastfreundschaft. Organisiert wird das Event von der Steirischen Tourismus und Standortmarketing GmbH (STG) in Zusammenarbeit mit den elf Erlebnisregionen. Die Erfolgsgeschichte des Steiermark Frühlings spricht für sich: Bereits 3,2 Millionen Besucher:innen ließen sich in den letzten 25 Jahren von der Steiermark in Wien inspirieren.

„Es hat uns riesig gefreut, als offizieller Partner beim Steiermark Frühling in Wien dabei sein zu dürfen. Seit 1495



Besuch aus der Heimat – der Gelägebier-Club Murau und LH-Stellvertreterin Manuela Kohn schauten vorbei.

brauen wir mit Leidenschaft, bester Qualität und echter steirischer Hingabe. Unsere Biere stehen für Heimat, Geschmack und Geselligkeit – genau das wollten wir den Besucher:innen näherbringen“, sagte Josef Rie-

berer, Geschäftsführender Vorstand der Brauerei Murau.

Mit Murauer Bier als Hauptlieferant wurde der Steiermark Frühling 2025 zu einem besonderen Genuss – ganz im Zeichen echter steiri-



Offizielle Vertragsunterzeichnung bei der Pressekonferenz im März.



Nici Schmidhofer (l.) und Kati Opfer begleiteten feierlich den offiziellen Bieranstich.

# >> SAVE THE DATE

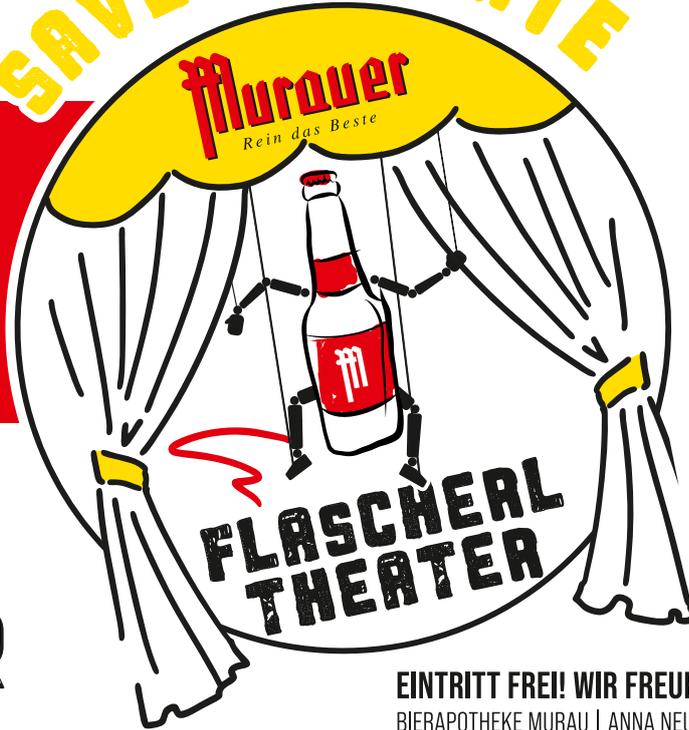
Termine:

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

**530**  
Jahre Murauer Bier

**BIER  
STADT  
FEST  
MURAU**

11. – 12. Juli 2025



### FREITAG:

Abfahrten 23:30 | 01:30

Alle Abfahrten vom  
BAHNHOF MURAU:

€ 5,00

- Murau – Tamsweg
- Murau – Niederwölz – Unzmarkt – Neumarkt – St. Lambrecht
- Murau – Ranten – Krakau
- Murau – St. Peter am Kammersberg – Oberwölz

### SAMSTAG:

- Murau – Tamsweg 23:30 | 01:00 | 02:30
- Murau – St. Lambrecht – Neumarkt 22:00 | 00:00 | 01:30
- Murau – Krakau 21:00 | 23:00 | 01:00

**Heimbringer  
Shuttle**



### NIGHTLINE: ab 21:15 im Std-Takt bis 02:15

- Murau – Ranten – Schöder – St. Peter am Kammersberg – Oberwölz – Niederwölz
- Murau – Judenburg – Zeltweg – Knittelfeld
- Murau – Unzmarkt
- Murau – St. Georgen ob Judenburg – Pöls – Möderbrugg



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

## Murauer Bier auf großer Mission – sogar in Japan!

Dass Murauer Bier nicht nur in der heimischen Region hervorragend schmeckt, beweist derzeit eine ganz besondere Reise: Am nördlichsten Punkt Japans, am Cap Soya, fiel der Startschuss zur diesjährigen Charity-Radfernfahrt von Gerald H. – und mit dabei: Murauer Bier! Von Nord nach Süd, über 3.000 Kilometer quer durch Japan, tritt Gerald kräftig in die Pedale – für den guten Zweck. Jeder gefahrene Kilometer unterstützt gleich drei Herzensprojekte: den Verein „Gemeinsam für Neumarkt“, die „Lebenshilfe Murau“ sowie die „Kleinen Helden“ im Raum München. Jeder Kilometer zählt. Jeder Beitrag hilft. Danke für dieses großartige Engagement!



18

## Edlseer Almfest in Birkfeld

Das Edlseer Almfest Anfang Mai in Birkfeld war ein voller Erfolg. Bei strahlendem Sonnenschein und blitzblauem Himmel wurde ausgelassen gefeiert, getanzt und das beste steirische Märzenbier genossen. Mit ausverkauftem Haus kamen insgesamt 1.000 begeisterte Fans aus dem gesamten deutschsprachigen Raum zum Fest und sorgten für eine unvergessliche Stimmung. Ein echtes Highlight für alle Besucher:innen.



# TASTES LIKE

*pure refreshment*



The **ORGANICS**  
by Red Bull

Natürlich  
erfrischend.



# Programm:



**FR. 11. 07. 2025 - Raffaltplatz**

**Mountain Crew - Beat Club Graz - Silvio Samoni**

**SA. 12. 07. 2025 - Raffaltplatz**

**Maite Kelly - Nino de Angelo - Charly Brunner & Simone  
Anna-Sophie & Band - Alle Achtung - Johnny Logan  
Die Pagger Buam - Matakustix - Die Südsteirer - DeZwa**

**Schillerplatz**

**Junge Paldauer - ZPUR - Die Zillertaler Musikanten  
Die Edlseer - Oliver Haidt - Alpenoberkraner - Die Lauser  
Oberkraner Power - Buamteifl - Sulmtal Express - Mißebner Trio**

**Schwarzenberg/Lercher**

**Rinegger Quintett - Kreischberg Musikanten  
Natascha - das Steirermadl - Die Specky's - Rantner Power  
Die Seckauer - Blosna Hoit - Postradlschwung**

**Rindermarkt**

**Erebos - Groamat - Ice Cream Escalation  
Overhills - Flo Hage - Nico Kristoferitsch  
The Roaring Sixties Company - Murtal 5 - Greim Brass**

**Postbrücke/Rottensteiner**

**Die Ersthelfer - Die Kaiser**

**530**  
*Jahre Murauer Bier*  
**BIERSTADTFEST**  
**MURAU** 11. - 12. Juli  
2025



Eintritt frei!

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