

AUSGABE 3/2025 DAS MURAUER-BIER-MAGAZIN

Murauer
Rein das Beste

Rein das Beste



BIERSTADTFEST

Ein Fest
schreibt
Geschichte

AUSGEZEICHNET

DLG-Goldregen
für Murauer
Qualität

IM FOKUS

Ex-Skirennläuferin
Sabrina Simader
im Gespräch



Werte Leser:innen,

das Murauer Bierstadtfest 2025 liegt hinter uns – und wird unvergessen bleiben. Gemeinsam mit Ihnen durften wir 530 Jahre gelebte Braukunst feiern. Mehr als 30.000 Besucher:innen verwandelten die Murauer Altstadt zwei Tage lang in eine Bühne voller Begegnung, Musik und Lebensfreude. Auf fünf Bühnen wurde eindrucksvoll sichtbar, wie sehr Tradition und Lebensfreude unsere Region prägen und verbinden.

Ein solcher Erfolg ist nur möglich, wenn viele an einem Strang ziehen. Mein besonderer Dank gilt allen Besucher:innen, unseren Gastronomie-Partner:innen, den Einsatzkräften, der Stadtgemeinde und der BH Murau, den zahlreichen Helfer:innen im Hintergrund, den Künstler:innen, den Moderator:innen – und nicht zuletzt unseren Mitarbeiter:innen. Sie alle haben mit Leidenschaft, Engagement und Zusammenhalt bewiesen, dass Gastfreundschaft, Qualität und Verantwortungsbewusstsein die besten Zutaten für ein gelungenes Fest sind.

Dafür sage ich von Herzen Danke!

HOPFEN & MALZ,
GOTTERHALT'S!

Johann Lassacher
VorstandsObmann

Produkt im Fokus

Wenn der Herbst Einzug hält, ist eines gewiss:
Das Murauer Bockbier ist wieder da.



Mit seinem kräftigen Charakter, vollmundigen Geschmack und einer angenehmen Süffigkeit zählt es zu den ganz besonderen Spezialitäten der heimischen Braukunst. Die sorgfältige Auswahl österreichischer Rohstoffe und ein aufwendiges Brauverfahren verleihen diesem Bier seine unverwechselbare Qualität.

Das Murauer Bockbier wird stärker eingebraut und überzeugt mit einem hohen Stammwürzegehalt – geschmeidig und doch kraftvoll, verführerisch und zugleich charakterstark. Eine echte Versuchung für Liebhaber gehaltvoller Biere.

Pünktlich zur Vorweihnachtszeit kommt es in den Handel und begleitet mit seinem warmen, malzigen Profil sowohl herzhaftes Herbstgerichte als auch festliche Speisen auf dem Weihnachtstisch.

Das kürzlich mit der **DLG-Goldmedaille ausgezeichnete Bier** ist als 0,33 – oder 0,5 L Flasche sowie als 30 L Fass erhältlich.



SMART KITCHEN

modern – intelligent – effizient

GTW LIVE
KOCHVERANSTALTUNG

18. November 2025

14:00 – 16:00 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 o 35 77 / 22 800 - 660.

Ausschließlich für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung!

27. 10. 2025 bis 31. 03. 2026

Kronenkorken GEWINNSPIEL



100.000

BIER-SOFORT-GEWINNE

Ger-TRÄGER & KISTEN

REIN DAS BESTE STEIRISCHE MÄRZENBIER AUFKAPSELN,
GENIESSEN UND GEWINNEN.



Sehr geehrte Kund:innen!

Mit großer Freude und berechtigtem Stolz darf ich bekanntgeben: Unser Murauer Kräuterradler alkoholfrei wurde im Rahmen der Internationalen Qualitätsprüfung der DLG mit der Sonderauszeichnung „Bestes Radler 2025“ ausgezeichnet. Diese Ehrung bestätigt eindrucksvoll die herausragende Qualität und das handwerkliche Können der Brauerei Murau. Sie würdigt ein bewährtes Produkt, das seit Jahren für unverwechselbaren Geschmack und höchste Sorgfalt in der Herstellung steht. Dass unser Kräuterradler alkoholfrei in allen Prüfkriterien überzeugen konnte, ist für mich ein starkes Zeichen dafür, wie konsequent wir auf Verlässlichkeit und Beständigkeit setzen. Diese Auszeichnung ist ein bedeutender Meilenstein, der unseren Anspruch auf Qualität bestätigt und uns darin bestärkt, diesen Weg mit Überzeugung fortzuführen.

Stoßen wir gemeinsam auf diese schöne Auszeichnung an!

Michael Leitner-Fidler

Michael Leitner-Fidler
Aufsichtsratsvorsitzender



Goldstandard mit Tradition



Brauerei Murau holt erneut neun DLG-Goldmedaillen und den Sieg in der Kategorie „Bestes Radler“.

Die Brauerei Murau kann auch 2025 an ihre beeindruckende Erfolgsgeschichte anknüpfen: Bei der renommierten Internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Bier und Biermischgetränke wurde das Murauer Bier Sortiment erneut mit neun Goldmedaillen ausgezeichnet – und das im zweiten Jahr in Folge. Damit schreibt die Brauerei nicht nur ihre Rekordserie fort,

sondern unterstreichen einmal mehr, was Bierkenner:innen seit Jahrzehnten wissen: In Murau wird auf höchstem Niveau gebraut.

Qualität, die Jahr für Jahr überzeugt. Die DLG-Prüfung gilt als eine der anspruchsvollsten Qualitätskontrollen der Braubranche. Dass die Murauer Biere in all diesen Kategorien Bestnoten erzielen, ist ein klarer

Beweis für die Sorgfalt, Erfahrung und Leidenschaft, mit der das Team arbeitet. „Unsere erneute 9-fache Goldprämierung ist Ausdruck einer Qualitätspolitik, die auf Handwerk, Erfahrung und ständiger Weiterentwicklung basiert“, erklärt Josef Rieberer, geschäftsführender Vorstand der Brauerei Murau.

Auszeichnungen für Klassiker und Innovationen.



Die preisgekrönten
DLG Biere 2025

Prämiert wurden auch heuer wieder folgende Klassiker und Innovationen:

- **Murauer Märzen** – der traditionelle Liebling mit feiner Malznote
- **Murauer Pils** – hopfenbetont, frisch und elegant
- **Murauer Weissbier** und **Hoamat Weisse** – obergärige Weizenbiere mit fruchtigen Akzenten
- **Murauer Bockbier** – kräftig, vollmundig, mit langem Abgang
- **hm Radler, zitro&bier** und **preisel&bier** – erfrischende Biermischgetränke mit Charakter
- **Alkoholfreier Kräuterradler** – spritzig, aromatisch, ohne Alkohol

„Solche Ergebnisse sind nur möglich, wenn ein gesamtes Team mit Leidenschaft und Präzision daran arbeitet, Biere auf höchstem Niveau zu brauen“, ergänzt Braumeister Michael Göpfart.

Regional verwurzelt – weltweit ausgezeichnet. Die Goldmedaillen sind mehr als nur ein Beleg für handwerkliche Meisterschaft. Sie zeigen, dass **Tradition und Innovation** in Murau Hand in Hand gehen. Die Rezepturen verbinden jahrhundertealte Braukunst mit modernster Technologie – immer mit dem Ziel, den Kund:innen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten. Dass dies gelingt, bestätigt nicht nur die DLG, sondern auch das Vertrauen der Kund:innen – in Murau, in der ganzen Steiermark und darüber hinaus.

Sonderauslobung „Bestes Radler“ für Brauerei Murau

„Murauer Kräuterradler alkoholfrei“
überzeugt mit hervorragender
Qualität Experten-Jury

Im Rahmen ihrer Internationalen Qualitätsprüfung für Bier und Biermischgetränke 2025 hat die DLG eine Sonderauslobung für die besten Biere in relevanten Kategorien vergeben. Damit honoriert die Experten-Jury besondere Rezepturen und Qualitäten, die die Geschmacksvielfalt und Kreativität der Brauereien auszeichnen. In der Kategorie „Bestes Radler“ siegte die Brauerei Murau mit ihrem „Murauer Kräuterradler alkoholfrei“.

Die Biere und Biermischgetränke werden über mehrere Wochen hinweg umfangreichen Qualitätskontrollen unterzogen. Die vielfältigen analytischen Parameter und eine Deklarationskontrolle runden die sensorische Qualitätsbeurteilung der DLG-Experten-Jury ab. Die in allen Prüfparametern am höchsten bewerteten Biere erhalten die Sonderauszeichnung „Bestes Bier“ in der jeweiligen Kategorie.

Braumeister Michael Göpfart: „Wir sind stolz,

die Auszeichnung als Kategorie-Sieger nach Österreich – nach Murau – geholt zu haben. Ein weiterer Beleg für unseren Anspruch auf höchste Qualität und geliebte Brautradition.“

Blick in die Zukunft. Mit Stolz auf das Erreichte und dem festen Vorsatz, auch in den kommenden Jahren Maßstäbe zu setzen, bleibt die Brauerei Murau ihrem Grundsatz treu: Rein das beste Bier zu brauen. Die diesjährigen Auszeichnungen sind ein Ansporn

und Verpflichtung zugleich – denn eines ist klar: Eine Goldmedaille ist schön, aber eine gleichbleibende Qualität zu garantieren und das Vertrauen der Kund:innen ist der größte Preis.



In der Kategorie
„Bestes Radler“
siegte die
Brauerei
Murau mit
ihrem „Murauer
Kräuterradler
alkoholfrei“.

GESCHÄFTS- FÜHRUNG



Liebe Leserinnen und Leser!

Mit Dankbarkeit blicken wir auf eine außergewöhnliche Zusammenarbeit zurück: Seit 2019 durfte die Brauerei Murau die sportliche Laufbahn von Sabrina Wanjiku Simader als Kopfsponsor begleiten. Mit Mut, Leidenschaft und Durchhaltevermögen hat sie im alpinen Skisport Geschichte geschrieben und eindrucksvoll gezeigt, dass Authentizität und Selbstvertrauen Berge versetzen können. Damit ist sie für viele Menschen weit über den Wintersport hinaus zu einem inspirierenden Vorbild geworden.

Für die Brauerei Murau war diese Partnerschaft stets mehr als klassisches Sponsoring. Sie stand für Vertrauen, gemeinsame Werte und für die Überzeugung, dass Regionalität und Weltoffenheit Hand in Hand gehen können. Auch wenn Sabrina ihre aktive Karriere beendet hat, bleibt unsere Partnerschaft bestehen. Wir sind überzeugt, dass ihr Pioniergeist sie auch künftig leiten wird – und freuen uns, ihren weiteren Weg mit Respekt und Wertschätzung zu begleiten.

Josef Rieberer Michael Göpfart

Josef Rieberer
Geschäftsführender Vorstand
Michael Göpfart
Braumeister Brauerei Murau

Mit Maite Kelly holte die Brauerei Murau einen der erfolgreichsten deutschen Schlagerstars nach Murau. Ihr Auftritt am Samstagabend um 20:30 Uhr auf der Raffaltplatz-Bühne war der emotionale Höhepunkt des Festes – voller Stimme und Energie – das Publikum feierte ausgelassen mit.



Bierstadtfest



Das Highlight am Freitag – der Auftritt der Mountain Crew.

Murau zeigte sich im Juli von seiner festlichsten Seite. Anlass war ein Jubiläum, das die Stadt und die Brauerei Murau mit Stolz erfüllt: 530 Jahre gelebte Brautradition. Zwei Tage lang verwandelte sich die historische Altstadt in ein pulsierendes Zentrum voller Musik, Genuss und Begegnungen. Rund 30.000 Besucher:innen ließen sich dieses Highlight nicht entgehen und machten das Bierstadtfest 2025 zu einem unvergesslichen Ereignis.

Ein Freitag voller Auftaktstimmung. Der Startschuss für das Fest fiel am Freitagabend – und hätte stimmungsvoller kaum sein können. Zwar begann der Tag verregnet, doch pünktlich zum Beginn zeigte sich das Wetter von seiner besten Seite: die Sonne brach durch die Wolken und ließ die Altstadt erstrahlen. Um 18 Uhr eröffnete die Band Beat Club Graz auf der Raffaltplatz-Bühne das Pro-



Nino de Angelo und Johnny Logan hatten ihre größten Hits im Gepäck



Am Samstagnachmittag beim Auftritt von Charly Brunner und Simone platzte der Raffaltplatz bereits aus allen Nähten.

FOTO: KEVINGEISLER

2025

Zwei Tage, die Murau verzauberten

7



Robert Reif (Abgeordneter zum Steirischen Landtag, Neos) und Sabrina Simader ließen sich das Murauer Bier schmecken.

Christoph Sumann und Katrin Ofner gemeinsam mit dem Vorstandsmitglied der Brauerei Murau Franz Sampl (v.l.)



gramm. Schon nach den ersten Takten füllte sich der Platz, die Besucher:innen stießen mit frisch gezapftem Murauer Märzen an, und die Atmosphäre war voller Vorfreude. Spätestens als die oberösterreichische Band Mountain Crew um 20:30 Uhr die Bühne betrat, kochte die Stimmung – der perfekte Auftakt zu zwei Tagen voller Musik und Lebensfreude.

Samstag – Brautradition zum Anstoßen. Der zweite Festtag begann feierlich und traditionsbewusst. Pünktlich um 10 Uhr wurde auf der Hauptbühne das erste Fass angestochen. Landeshauptmann-Stellvertreterin Manuela Kohm und der Murauer Bürgermeister Thomas Kalcher eröffneten gemeinsam mit Vertreter:innen der Brauerei Murau das Fest offiziell. Insgesamt gab es am

Samstag vier feierliche Bieranstiche: am Raffaltplatz, Schillerplatz, in der Schwarzenbergstraße und am Rindermarkt. Jedes Mal, wenn der Anstichhammer auf das Fass traf und das Bier in die Krüge floss, war es ein Moment zum Anstoßen – begleitet von Applaus, Musik und ausgelassener Stimmung. „Wir haben ein super Team und eine großartige Kooperation mit allen Betei-



Privatbrauereien unter sich: Josef Sigl (Eigentümer der Trumer Privatbrauerei) und Hubert Stöhr (Eigentümer der Brauerei Schloss Eggenberg) stießen mit Josef Rieber und Muraus Bürgermeister Thomas Kalcher auf das gelungen Fest an (v.l.).



Spiel, Spaß, Heiterkeit war die Divise und zog 950 begeisterte Kinder an.

ligten in der Vorbereitung. Dankbar bin ich für die zahlreichen Besucher:innen – und für dieses traumhafte Bierfestwetter“, betonte Josef Rieberer, geschäftsführender Vorstand der Brauerei Murau.

Ein Programm, das keine Wünsche offenließ. Das Festprogramm war so vielfältig wie die Brautradition selbst: 41 Live-Acts aus dem In- und Ausland standen auf den Bühnen. Von internationalen Stars bis hin zu regionalen Publikumslieblingen war alles vertreten: Mai-

te Kelly, Nino de Angelo, Johnny Logan, Charly Brunner & Simone, die Edlseer, die Pagger Buam, Alle Achtung, die Lau-ser und viele weitere. Die Künstler:innen wechselten beinahe stündlich, sodass die Besucher:innen von Bühne zu Bühne flanieren konnten – und stets Neues erlebten. Auch die Tradition kam nicht zu kurz: 20 Musikkapellen zogen durch die Altstadt und füllten die Gassen mit traditionellen Klängen.

Murelli-Land – ein Paradies für Kinder. Erstmals wurde das Murelli-Land einge-

richtet – ein eigenes Areal für Familien und junge Besucher:innen. Hier drehte sich alles um Spiel, Spaß und Entdeckungen. Ob Geschicklichkeitsstationen, kreative Bastelangebote oder lustige Mitmachaktionen: Die Kinder konnten nach Herzenslust toben, ausprobieren und lachen. Rund **950 kleine Gäste** nutzten das Angebot und machten das Bierstadtfest zu einem echten Erlebnis für alle Generationen. Strahlende Kinderaugen und fröhliches Lachen begleiteten das Fest genauso wie die Musik und das Klingen der Bierkrüge.



Sportlich und traditionsreich: Innerhalb nur einer Stunde meisterte die Brauerei Murau vier Bieranstiche auf vier verschiedenen Bühnen.



Genuss mit Verantwortung. Bei aller Feierlaune blieb auch das Thema **Nachhaltigkeit** ein zentrales Anliegen. Die Brauerei Murau setzte konsequent auf umweltfreundliche Lösungen:

- Der **Festkrug (35 €)** ermöglichte zwei Tage Biergenuss mit Murauer Märzenbier und Radler.
- Für alkoholfreie Getränke gab es den **Murelli-Becher (10 €)**, der beliebig oft kostenlos nachgefüllt werden konnte.
- Mehrwegsysteme mit befüllbaren Tonkrügen und kurze Transportwege

dank regionaler Partner sorgten für eine spürbare Entlastung der Umwelt. Damit zeigte die Brauerei einmal mehr, dass Tradition, Genuss und Verantwortung Hand in Hand gehen können.

Ein Fest der Superlative. Ob beim geselligen Beisammensein, beim Genießen regionaler Schmankerl oder beim Tanzen vor der Bühne – das Bierstadtfest 2025 brachte zahlreiche Besucher:innen zusammen. Sie erlebten Murauer Gastfreundschaft und genossen die Vielfalt von Musik und

Kulinarik. „Das Bierstadtfest ist für uns gelebte Tradition, aber vor allem ein Fest für unsere Region und die Menschen, die mit uns feiern. Es war ein emotionaler Höhepunkt für uns alle“, so Josef Rieberer, geschäftsführender Vorstand der Brauerei Murau. Mit seiner Mischung aus Musik, Tradition, Familienfreundlichkeit und nachhaltigem Genuss hat das Bierstadtfest 2025 einmal mehr bewiesen, dass es weit mehr ist als eine Feier – es ist ein lebendiges Stück Murauer Identität.

Weit
angereist: Auch
Gäste aus Schweden
genossen das Bierstadt-
fest – gemeinsam
mit Brauerei-Obmann
Johann Lassacher
(m.).



Originelle
Kostüme
durften natür-
lich auch
nicht fehlen.



Das Bier-
stadtfest übertraf
alle Erwartungen.
Was für eine spekta-
kuläre Sicht auf
den Raffalt-
platz.



Strahlend
in Gelb:
der Schillerplatz
beim Bier-
stadtfest





Über
30.000 Besucher:
innen an zwei Tagen –
was definitiv nicht
fehlen durfte, war
der begehrte rote
Bierstadt-
festkrug.



11





Seit vielen Jahren unterstützt Sabrina die Brauerei tatkräftig bei zahlreichen Bieranstichen.

“

Ich möchte den Menschen Mut machen, immer die beste Version ihrer selbst zu sein.

Sabrina Simader,
ehemalige Skifahrerin

12

Eine Partnerschaft voller Vertrauen

Sabrina Wanjiku Simader ist eine echte Pionierin im alpinen Skisport: Geboren in Kenia und aufgewachsen in Österreich, wurde sie zur ersten Athletin, die ihr Heimatland bei Weltmeisterschaften, im Weltcup und bei Olympischen Winterspielen vertreten hat.

Mit Leidenschaft und Durchhaltevermögen hat sie sich in einer Sportart behauptet, die in Afrika kaum verankert ist – und wurde damit zu einem inspirierenden Vorbild weit über den Wintersport hinaus. Seit der Saison 2019 hat die Brauerei Murau als Kopfsponsor ihre sportliche Karriere begleitet und unterstützt. Neben bemerkenswerten Erfolgen, wie einem 26. Platz bei der WM 2023, setzte sich Simader auch für

Umweltschutz und Diversität ein. Im Sommer 2025 beendete sie schließlich ihre aktive Laufbahn und blickt nun auf einen außergewöhnlichen Weg voller Herausforderungen und Erfolge zurück. Murauer Bier hat nachgefragt ...

Rein das Beste: Was bedeutet dir die Partnerschaft zur Brauerei Murau?

Sabrina Simader: Sehr viel. Gerade in jungen Jahren war

es für mich enorm wichtig, einen Partner an meiner Seite zu haben, der an mich glaubt und mir Vertrauen schenkt. Diese Unterstützung hat mir viel Rückhalt gegeben.

Rein das Beste: Du bist in Kenia geboren und in der Steiermark aufgewachsen – was bedeutet Heimat für dich?

Sabrina Simader: Für mich sind das vor allem die Natur und die Berge. Ich liebe es,

draußen zu sein. Auch in Kenia bin ich auf einer Anhöhe in 1.800 Metern Höhe geboren – die Verbindung zu den Bergen begleitet mich also von Anfang an.

Rein das Beste: Wie wichtig ist Regionalität für dich?

Sabrina Simader: Regionalität spielt in meinem Leben, besonders bei der Ernährung, eine große Rolle. Hier sehe ich die Brauerei Murau als echten Vorreiter,



Bei der Weltmeisterschaft in Frankreich mit der Startnummer 27.

der zeigt, wie stark regionale Verwurzelung und Qualität zusammengehören.

Rein das Beste: *Du bist als Pionierin für Kenia im Ski-Weltcup in die Geschichte eingegangen – was war für dich der schönste Moment in deiner Karriere? – Welches Rennen wird dir immer in Erinnerung bleiben?*

Sabrina Simader: Definitiv die Olympischen Spiele in Pyeongchang. Mit 19 Jahren durfte ich im Super-G zum ersten Mal bei Olympia starten. Als Ester Ledecká dort überraschend Gold holte, wurde mir bewusst: Im Sport ist wirklich alles möglich.

Rein das Beste: *Gab es eine Person oder einen Moment, der dich in deiner Karriere besonders beeindruckt hat?*

Sabrina Simader: Ja, mein Treffen mit Bode Miller in St. Moritz. Er war in meiner Kindheit ein großes Vorbild. Als

wir uns dann unterhielten, sprach er mit mir, als würden wir uns schon ewig kennen – das hat mich sehr geprägt.

Rein das Beste: *Deine Karriere war oft von schwierigen Umständen begleitet. Wie spürst du, dass sich dein Einsatz dennoch gelohnt hat?*

Sabrina Simader: Immer dann, wenn ich Nachrichten auf Social Media bekomme, in denen Menschen mir schreiben, dass ich sie inspiriert und motiviert habe, an sich zu glauben. Es bedeutet mir viel, wenn ich diesen Menschen eine persönliche Botschaft zurückschicken kann.

Rein das Beste: *Welchen Tipp würdest du jungen Sportler:innen geben, die in den Spitzensport wollen?*

Sabrina Simader: Das Wichtigste ist, immer an sich selbst zu glauben. Auf dem Weg werden viele Stimmen versuchen, einem etwas

einzureden. Genau dann ist es entscheidend, sich selbst treu zu bleiben.

Rein das Beste: *Wann genießt du am liebsten ein Murauer Bier – und welches ist dein Favorit?*

Sabrina Simader: Am liebsten trinke ich das klassische Märzenbier. Die Jubiläumsedition gefällt mir besonders gut. Vor allem im Sommer, bei Grillfeiern oder zu besonderen Anlässen, gönne ich

mir gerne ein Murauer Bier.

Rein das Beste: *Und zum Abschluss: Welche Botschaft möchtest du nach deiner aktiven Karriere in die Welt tragen?*

Sabrina Simader: Ich möchte den Menschen Mut machen, immer die beste Version ihrer selbst zu sein. Niemand sollte sich für andere oder für die Gesellschaft verstellen – Authentizität ist der Schlüssel.

STECKBRIEF

Geboren in: Kilifi, Kenia

Alter: 27 Jahre

Beruf: Digital Creatorin / Skifahrerin

Hobbys: Wandern, Laufen, Tanzen

Wohnt in: Knittelfeld

Lieblingsgetränk: Murauer Märzen in der Jubiläumsedition



Beim Weltcup in Cortina mit der Startnummer 50.



Feierten die diesjährige Braugersternte. v.l. Franz Tonner (ehem. Bauernbunddirektor), Karl Grantner (Obmann des Saatzbauvereins Murboden), Dr. Martin Kaltenecker (Umweltbeauftragter der Brauerei Murau), Michael Göpfart (Braumeister der Brauerei Murau), Josef Rieberer (geschäftsführender Vorstand Brauerei Murau).



Für die richtige Stimmung sorgten die Seckauer.

14

Braugerstenfest 2025

Gemeinsam für Regionalität und Qualität. Was 2021 mit 14 Landwirt:innen begann, ist heute ein Paradebeispiel für gelebte Nachhaltigkeit und Regionalität.

Mittlerweile bauen rund 80 Landwirt:innen auf über 430 Hektar im Murau-Murtal Winter- und Sommergerste für die Brauerei Murau an – und das in großartiger Qualität. Die diesjährige Ernte ist abgeschlossen und bringt eine Premiere: Erstmals könnte nahezu 100 % des Murauer Bieres aus heimischer Braugerste gebraut werden.

„Dieses Projekt ist mehr als Landwirtschaft – es ist ein Modell für Versorgungssicherheit, Qualität und regionales, partnerschaftliches Wirtschaften“, betont Josef Rieberer, geschäftsführender Vorstand der Brauerei. Auch Braumeister Michael

Göpfart zeigt sich begeistert: „Es ist ein echter Genuss, mit regionaler Braugerste zu arbeiten.“ Gefeierte wurde dieser Meilenstein beim traditionellen Braugerstenfest, gemeinsam mit rund 170 Gästen – allen voran die Landwirt:innen und deren Familien. Im Mittelpunkt stand, was die Brauerei Murau und die Landwirt:innen verbindet: Regionalität, Verlässlichkeit und echte Handschlagqualität. Ein besonderer Dank gilt der Familie Weinberger, die alle Gäs-

te am Hof in Thann herzlich empfangen hat, sowie allen Ehrengästen – darunter LH-Stv. Manuela Khom und LAbg. Robert Reif.



Das alljährliche Braugerstenfest fand dieses Jahr am Hof der Familie Weinberger statt.



Regional & nachhaltig – schon gewusst?

Auch im Bereich Energieversorgung zeigt die Brauerei Murau, dass Nachhaltigkeit und Regionalität nicht nur Schlagworte sind, sondern aktiv gelebte Praxis.

15

Der gesamte Strombedarf wird zu 100 % aus grüner Energie gedeckt, die ausschließlich von regionalen Versorgern stammt.

Die positiven Auswirkungen dieser Strategie lassen sich eindrucksvoll in Zahlen belegen: Innerhalb der vergangenen zehn Jahre konnte der CO₂-Ausstoß pro produziertem Getränk um ganze 24 % reduziert werden. Jede Flasche und jedes Fass, das die Brauerei verlässt, trägt also ein Stück messbaren Fortschritt in Sachen Klimaschutz in sich.

Auch im Bereich der Mobilität wird konsequent auf umweltfreundliche Lösungen gesetzt. Der gesamte Vertrieb ist mittlerweile vollständig mit Elektrofahrzeugen unterwegs – ein Meilenstein für ein Unternehmen dieser Größe.

Allein im Jahr 2024 konnten dadurch 55.299 Liter Diesel eingespart werden, was einer Vermeidung von 135 Tonnen CO₂ entspricht. Das zeigt,

dass nachhaltiges Wirtschaften nicht nur eine Vision für die Zukunft ist, sondern bereits heute greifbare Ergebnisse erzielt.

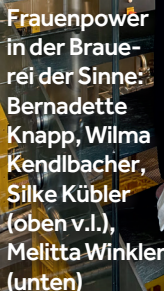


Wasser ist die wichtigste Zutat für jedes Bier – und bei der Brauerei Murau steht die Qualität dieser Ressource im Mittelpunkt. Das verwendete Brauwasser stammt aus dem eigenen Brunnen und kann ohne jegliche Aufbereitung direkt für den Brauprozess genutzt werden.

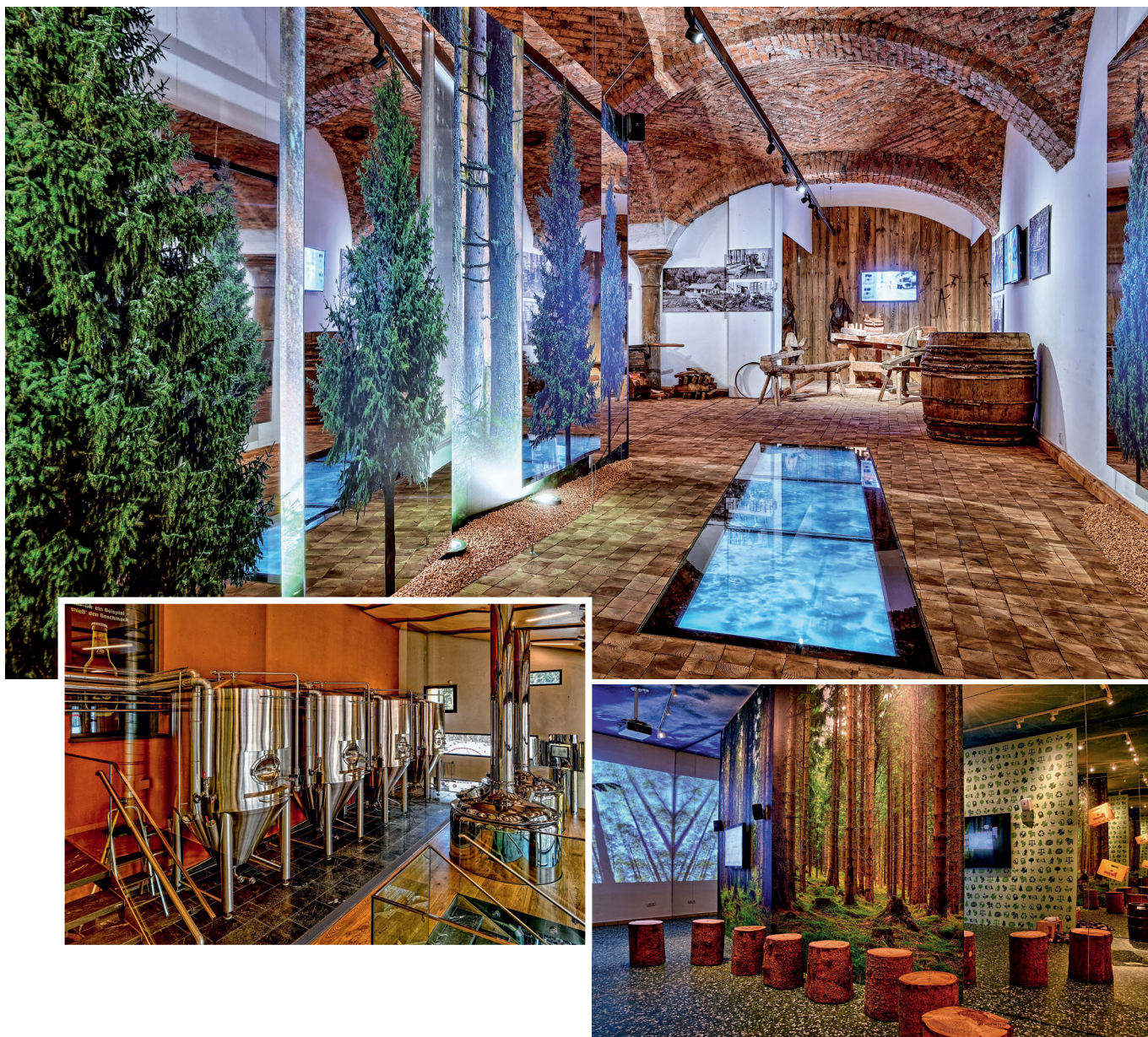
Neben der Qualität legt die Brauerei Murau großen Wert auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Wasser. Durch konsequentes und über viele Jahre verfeinertes Wassermanagement konnte der Verbrauch deutlich gesenkt werden. Heute benötigt die Produktion lediglich 4 Hektoliter Wasser, um 1 Hektoliter Getränk herzustellen. Im Vergleich zu 1995 entspricht dies einer Reduktion um rund 40 %.

Seit dem Jahr 2017 lädt die Brauerei der Sinne Besucher:innen dazu ein, die Welt des Murauer Bieres interaktiv zu entdecken.

Schaubrauerei als Herzstück. Im Zentrum der Erlebniswelt steht die Schaubrau-



Symbol für reine Wasserqualität. Im Zuge der Umbauarbeiten wurde 2016 eine Wasserquelle erschlossen – daraus entstand ein 18 Meter tiefer Schaubrunnen.



ausgestattet mit moderner Brunnenfördertechnik und Unterwasserbeleuchtung. Der Brunnen wird zur Produktion genutzt und steht sinnbildlich für die außergewöhnliche Wasserqualität in Murau, die ohne Aufbereitung direkt zum Brauen geeignet ist.

Nachhaltigkeit als zentrale Säule. Im Ökologieraum wird eindrucksvoll gezeigt, wie eng Regionalität und Nachhaltigkeit mit der Philosophie der Brauerei Murau verbunden sind. Die klare Umweltpolitik des Hauses wird hier anschaulich vermittelt.

Genussvoller Ausklang im Bierkeller. Der Rundgang en-

det im stimmungsvollen Bierkeller, wo fünf Murauer Bierspezialitäten gemeinsam mit den Führungsdamen verkostet werden. Snacks und ausreichend Zeit zum Genießen schaffen einen genussvollen Abschluss.

Shop mit regionalem Sortiment. Der Shop der Brauerei der Sinne lädt zum Stöbern und Mitnehmen ein: Von der gesamten Murauer Bier- und Murelli-Produktpalette über Merchandising-Artikel bis hin zu liebevoll gefertigten, regionalen Produkten wie Kerzen, Biersalzen oder Gewürzmischungen von Rosenhofprodukte aus Neumarkt ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Geführt mit Leidenschaft.

Durch die Erlebnisswelt führt ein eingespieltes Team: Melitta, Silke, Wilma und Bernadette begleiten Besucher:innen mit großer Fachkenntnis, Begeisterung und Gespür für das Besondere – und verleihen jeder Führung eine persönliche Note.

Empfehlung für jeden Ausflug.

Die Brauerei der Sinne verbindet Tradition, Innovation und Erlebnisvermittlung auf einzigartige Weise. Für Kulturliebhaber:innen, Familien und Bierfreunde bietet eine Führung wertvolle Einblicke, genussvolle Momente – und bleibende Eindrücke aus Murau.

INFO

Brauerei der Sinne

Raffaltplatz 19-23
8850 Murau

DI – SA von 14:00 – 18:00 Uhr
Führungen um
14:00 und 16:00 Uhr

Busgruppen auf
Anfrage ab 10:00 Uhr

Anmeldung unbedingt
erforderlich unter
brauereidersinne@
muraubier.at

Mehr Infos unter
muraubier.at/
brauerei-der-sinne



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

Gerald Horn erreicht Japans Südspitze

Der #wötweitradler Gerald Horn hat nach 3.244 Kilometern und unglaublichen 46.357 Höhenmetern sein Ziel erreicht: die Südspitze Japans. Wie schon bei seinen bisherigen Abenteuern war Horn wieder solo unterwegs, ohne Begleitung – und bewältigte die anspruchsvolle Strecke in nur einem Monat mit dem Fahrrad. Der Extremsportler stellte auch diese Tour in den Dienst der guten Sache. Dank zahlreicher Spenden und Sponsoren konnten seine Herzensprojekte unterstützt werden: der gemeinnützige Verein GEMEINSAM FÜR NEUMARKT, die LEBENSHILFE MURAU sowie die KLEINEN HELDEN im Raum München. In-



FOTO: GERALD HORN

samt kamen dabei über 10.000 Euro direkt und ohne Umwege diesen Organisationen zugute.

18

Grazathlon 2025

Im Juni fand in Graz der diesjährige Grazathlon statt – und zum allerersten Mal war die Brauerei Murau offizieller Partner und Lieferant dieses Megaevents. Neben der Versorgung der zahlreichen Sportler:innen war Murauer Bier auch sportlich vertreten: das Murelli Team ging im Junior-Bewerb an den Start und Marie Gams und Tanja Kobald – die beiden Murelli-Snowboarderinnen – stellten sich im Erwachsenenbewerb den anspruchsvollen Hindernissen, diesmal für Murauer Bier.



Ultra Rad Challenge 2025

Mit rund 1.400 Starter:innen und Startern verzeichnete die Ultra Rad Challenge 2025 in der Ökoregion Kaindorf einen neuen Teilnehmerrekord. Von 18. bis 19. Juli kämpften die Athlet:innen in den Bewerbungen über 24h, 12h, 6h und 3h um Platzierungen und Titel. Ein sportliches Highlight bildeten die Österreichischen Meisterschaften Ultra Einzel über 24 Stunden: Bei den Damen sicherte sich Cornelia Schlosser den Titel und bei den Herren dominierte Bernhard Lebesmühlbacher.

BEFLÜÜÜGELT DURCH DEN WINTER.



Folge uns:  
@murauer_bier



Murauer

Rein das Beste



*Unser Murauer
Kräuterradler hat
die Jury um den
Finger gewickelt.*



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