

AUSGABE 4/2025

DAS MURAUER-BIER-MAGAZIN

Murauer
Rein das Beste

Rein das Beste



MURIQUE

Die neue
Premium-Linie
der Brauerei

PREMIERE

Das Murelli
Junior Team
startet durch

IM FOKUS

Gerhard
Tweraser im
Gespräch



Werte Leser:innen!

Das neue Jahr steht vor der Tür und diese Ausgabe unserer Kundenzeitung erreicht Sie noch im alten Jahr – und genau deshalb möchte ich die Gelegenheit nutzen, Ihnen von Herzen für Ihre Treue, Ihr Vertrauen und die wertvolle Zusammenarbeit zu danken.

Das größte Highlight für uns im heurigen Jahr war definitiv unser 530-jähriges Firmenjubiläum – ein Meilenstein, der gezeigt hat, wie tief unsere Wurzeln reichen und wie viel Zukunft in unserer gemeinsamen Geschichte steckt.

Für 2026 wünsche ich Ihnen, dass es Ihnen viele schöne und unvergessliche Momente schenkt.

Dass Sie motiviert und voller Tatkraft in das neue Jahr starten und Ihre beruflichen wie privaten Ziele erreichen. Und dass Gesundheit, Zufriedenheit und kleine Auszeiten Ihren Alltag bereichern.

Ich hoffe, dass all diese Wünsche für Sie in Erfüllung gehen, Murauer Bier Sie weiterhin begleitet und wir auch 2026 wieder auf Ihre wertvolle Partnerschaft zählen dürfen.

Frohe Weihnachten, erholsame Feiertage und ein erfolgreiches, gesundes neues Jahr!

Johann Lassacher
VorstandsObmann



Produkt im Fokus

Mit Murique präsentiert die Brauerei Murau zum Jahresende eine echte Produktinnovation: eine neue Premium-Linie an Spirituosen-Mischgetränken, die Murauer Genusskultur auf moderne Weise interpretiert.

Unter dem Claim „Murauer Genuss, einzigartig neu gedacht“ verbindet Murique das Beste aus zwei Welten – das tief verwurzelte Handwerk aus Murau und den Mut, Geschmack neu zu definieren.

Eine neue Produktkategorie aus Murau

Murique steht für edle, trinkfertige Spirituosen-Mischgetränke, die mit echter Murauer Sorgfalt, hochwertigen

”

Mit Murique gehen wir einen mutigen Schritt in die Zukunft. Wir vereinen unsere Liebe zum Handwerk mit dem Anspruch, einzigartige Geschmackserlebnisse zu schaffen. Murique No. 1 ist das Erste seiner Art – und eröffnet ein neues Kapitel unserer Genusskultur.

Josef Rieberer, geschäftsführender Vorstand der Brauerei Murau

gen Zutaten und viel Handwerkskunst entstehen. Regionale Wurzeln, höchste Qualitätsansprüche und eine klare, authentische Linie vereinen sich zu einem völlig neuen Genusserlebnis.

Die neue Produktwelt richtet sich sowohl an die Gastronomie als auch an Liebhaber:innen feiner Drinks zu Hause – und eröffnet beiden Zielgruppen spannende, leicht zugängliche Genussmomente.

Murique No. 1 – wenn zwei Betriebe dieselbe Handschrift tragen

Entwickelt wurde Murique No. 1 gemeinsam mit der Distillery Krauss aus St. Martin im Sulmtal. Die südweststeirische Brennerei steht seit 2007 für Spirituosen höchster Qualität und wurde bereits mit über 100 internationalen Gold-, Platin- und Doppel-Goldme-

dallen ausgezeichnet. Ein Familienbetrieb mit klarer Linie, viel Leidenschaft und echtem Handwerk.

Was verbindet die Brauerei Murau und die Distillery Krauss? Beide Betriebe sind tief mit der Steiermark verwurzelt, beide leben das Prinzip „aus der Region, für die Region“. Beide stehen für hochwertige Herstellung, für Qualität statt Quantität und für einen verantwortungsvollen Umgang mit der Natur. Tradition trifft hier auf modernen Innovationsgeist – eine Partnerschaft, die stimmiger kaum sein könnte.

„Was Murau & Krauss verbindet, ist ein gemeinsames Verständnis von echter Handwerkskunst, regionalem Stolz, Innovationskraft und einem ehrlichen Qualitätsanspruch. Das macht die Zusammenarbeit rund um Murique No.1 glaubwür-

dig und stimmig“, so Braumeister Michael Göpfart.

Der Geschmack eines neuen Kapitels

Murique Number 1 vereint zwei Welten:

- Murelli Rhabarber-Minze („Die Gärtnerin“)
- Ginerol™ von Distillery Krauss – ein bittersüßer Orangen-Aperitif auf Gin-Basis

Der fruchtig-frische, dezent süße Charakter der Murelli-Sorte vereint sich mit den Zitrusnoten, der feinen Bitterkeit sowie den edlen Nuancen von Wacholder und Enzian im Ginerol zu einer harmonischen Komposition. Das Ergebnis ist ein Premium-Drink, der fruchtig, minzig, spritzig und erfrischend leicht daherkommt – begleitet von einer eleganten, angenehmen Bitterkeit,

die dem Geschmack Tiefe verleiht.

Mit 4,8 % vol. Alkohol, einem harmonischen Geschmacksprofil und einem klaren, eleganten Design ist Murique No.1 in der 0,33-L-Mehrwegflasche ein vielseitiger Begleiter: ideal für laue Sommerabende, besondere Feiern oder als stilvoller Afterwork-Aperitif. Trinkfertig, frech und floral erobert Murique No. 1 jetzt die Gläser in Gastronomie und Handel.

Premium aus Murau – verwurzelt und visionär

Mit Murique setzt die Brauerei Murau auf Innovation, ohne die eigenen Wurzeln aus dem Blick zu verlieren. Die neue Linie baut auf jenen Werten auf, die das Haus seit Generationen prägen: Handwerk, Qualität, Regionalität und ein starkes Gemeinschaftsgefühl.



Neu im Sortiment: Gin Tonic von der Distillery Krauss – handgemacht in der Steiermark, abgefüllt von der Brauerei Murau in der 0,33 L-Flasche.



Sehr geehrte Kund:innen!

14 Kinder und Jugendliche aus unserer Region sind voller Energie und Begeisterung mit uns in das Abenteuer „Murelli Junior Team“ gestartet – und wir durften von Beginn an miterleben, wie viel Teamgeist, Neugier und Freude in ihnen steckt.

Ob bei der ersten Wanderung auf die Frauenalpe oder beim rasanten zweiten Treffen in Spielberg: Die jungen Murellis zeigen eindrucksvoll, was entstehen kann, wenn man Bewegung, Gemeinschaft und Mut zum Ausprobieren zusammenführt. Genau diese Werte möchten wir stärken – für unsere Region und ihre Zukunft. Dass wir sie auf diesem Weg begleiten dürfen, erfüllt mich persönlich mit großer Dankbarkeit.

Warum uns dieses Projekt so wichtig ist? Weil junge Menschen die Zukunft unserer Region sind. Weil Werte wie Teamgeist, Fairness und Freude an der Bewegung nicht nur im Sport zählen, sondern im ganzen Leben. Ich bedanke mich herzlich bei allen, die dieses Projekt möglich machen – bei unseren Partner:innen aus dem Sport, bei den Eltern und natürlich bei den Kindern, die uns zeigen, wie lebendig Zukunft sein kann.

Michael Leitner-Fidler

Michael Leitner-Fidler
Aufsichtsratsvorsitzender

Guter Stil spricht sich rum

Was ursprünglich als besonderes Highlight zum 530-Jahr-Jubiläum gedacht war, entwickelte sich schneller als erwartet zum Überraschungserfolg.



Die exklusiven Jubiläumsetiketten der Brauerei Murau haben Fans wie Kenner:innen begeistert – und eröffnen nun auch weiteren Klassikern die Chance auf ihren großen Auftritt.

Zum Jubiläum präsentierte die Brauerei Murau drei ihrer beliebtesten Sorten in einem außergewöhnlichen Look. Das Murauer Märzen und das Murauer Alkoholfrei (0,3 L) zeigten sich in liebevoll gestalteten Retro-Designs, die den historischen Wurzeln der Brauerei Murau Tribut zollten – stilvoll, reduziert und mit einem Hauch Nostalgie. Mit dieser Sonderedition gelang es, Tradition und Gegenwart kunstvoll miteinander zu verbinden. Besonders das historische „M“ aus dem ursprünglichen Schriftzug feierte ein eindrucksvolles Comeback: modern interpretiert und eingebettet in ein Design, das Murauer Biergeschichte neu aufleben lässt.

Der zitro&bier Radler wiederum trat in einem frischen, klaren und modernen Erscheinungsbild auf – ein lebendiger Beweis dafür, dass gelebte Tradition nicht stehen bleibt, sondern mit der Zeit geht und dabei überraschend jung wirken kann.

Die positive Resonanz ließ nicht lange auf sich warten. Die drei Jubiläumseditionen wurden rasch zu Lieblingen im Handel wie in der Gastronomie – auffällig, sympathisch und unverkennbar Murauer.

Unter dem treffenden Motto „Guter Stil spricht sich rum“ dürfen nun auch weitere Sorten in

das elegante Sonderdesign schlüpfen – vorübergehend, aber mit ebenso viel Charme wie ihre Vorgänger. Konkret erscheinen nun:

- das Murauer Märzen und Alkoholfrei zusätzlich auch in der 0,5 L Flasche,

- das Murauer Dunkel in der 0,5 L Flasche

- und das Murauer Pils in der 0,3 L und 0,5 L Flasche.

Alle drei präsentieren sich aktuell im festlichen Jubiläumsllook – als sichtbares Statement für gelebte Brautradition und den Mut, Bewährtes modern weiterzudenken.

Das Ganze ist weniger eine Veränderung als vielmehr ein

liebevoll Experiment: Was passiert, wenn einige Sorten so viel Begeisterung auslösen, dass andere neugierig werden? Die Antwort zeigt sich in einem harmonischen Bild, das die Verbundenheit innerhalb der Murauer Bierfamilie sichtbar macht – und eindrucksvoll zeigt, wie stark die Kombination aus Herkunft und Moderne wirken kann.

Murauer Dunkel und Murauer Pils zählen zu den Klassikern im Sortiment. Das Murauer Dunkel beeindruckt durch kräftige Bernsteintöne und leichte Kupfernuancen. Im Geschmack präsentiert es sich sanft mousierend, röstaromatisch und vollmundig, begleitet von dezenten Karamellnoten – eine harmonische Süße, ohne aufdringliche Bittere.

Das Murauer Pils präsentiert sich sortentypisch schlank, herrlich frisch und geprägt von edlen Aromahopfen. Seine hellgoldene Farbe und die glanzfeine Brillanz sowie der feinporige Schaum unterstreichen den eleganten Charakter. Am Gaumen zeigt es sich leicht, erfrischend und angenehm hopfenbitter, ohne dominante Malznoten – ein Pils mit klarer Linie und feinem Trinkfluss.

Die neuen Jubiläums-Editionen sind bereits abgefüllt und ab sofort in allen Murauer-Bier-Depots, Gastronomiebetrieben sowie im gut sortierten Lebensmittelhandel erhältlich.



Jetzt nicht nur in der 0,3 L, sondern auch in der 0,5 L Flasche als Jubiläumsedition erhältlich.



Liebe Leser:innen,

bei der Brauerei Murau prägt seit jeher eines unsere Arbeit: die Liebe zum Handwerk und der starke Bezug zu unserer Region. Gleichzeitig glauben wir daran, dass Tradition lebendig bleibt, wenn sie neugierig nach vorne schaut. Genau diesen Gedanken greift unsere neue Linie Murique auf – ein frischer Schritt in der Weiterentwicklung unserer Genusskultur. Mit Murique präsentieren wir eine Premium-Serie trinkfertiger Spirituosen-Mischgetränke, in der Murauer Qualitätsbewusstsein und zeitgemäßer Geschmack zusammenfinden. Besonders am Herzen liegt uns dabei Murique No. 1, das in Kooperation mit der Distillery Krauss entstanden ist. Beide Betriebe eint dasselbe Verständnis von Regionalität, Sorgfalt und dem Anspruch, Gutes noch besser zu machen. Der frische Geschmack unserer Murelli Rhabarber-Minze verbindet sich harmonisch mit den feinherben, zitrusbetonten Akzenten des Ginerol – ein Genuss, der leicht, überraschend und unverkennbar Murauer bleibt. Mit Murique möchten wir Ihnen neue, inspirierende Genussmomente bieten – modern interpretiert und dennoch tief in unserer Heimat verwurzelt.

Josef Rieberer Michael Göpfart

Josef Rieberer
Geschäftsführender Vorstand
Michael Göpfart
Braumeister Brauerei Murau

Das Murelli- Junior-Team startet durch



Gemeinschaft, Bewegung, Zukunft.

Mit einem sportlichen und herzlichen Auftakt begann am 11. September ein ganz besonderes Kapitel für die Brauerei Murau: Das Murelli Junior Team feierte seine Premiere!

14 Kinder und Jugendliche aus der Region wurden offiziell in das Team aufgenommen – voller Begeisterung, Neugier und Energie. Begleitet wurden sie von prominenten Sportler:innen, die seit Jahren eng mit der Brauerei Murau verbunden sind: Katrin Ofner, Theresa Stadlober, Martin Fritz, Florian Dungg und Tanja Kobald gaben sich die Ehre, um den Nachwuchs persönlich willkommen zu heißen.

Ein Tag voller Emotionen und Gemeinschaft

Bevor es sportlich wurde, stand ein spannender Blick hinter die Kulissen der Murelli Produktion auf dem Programm. Die Kinder durften hautnah erleben, wie die beliebten Murelli Limonaden entstehen und zeigten großes In-

teresse an der handwerklichen Herstellung und der Technik, die hinter dem Geschmack steckt.

Danach ging es gemeinsam auf die Frauenalpe, wo Bewegung und Gemeinschaft im Mittelpunkt standen. Nach einer Aufwärmrunde erklimmen die jungen Murellis gemeinsam mit den Spitzensportler:innen den Gipfel – Schritt für Schritt, begleitet von Lachen, Anfeuern und jeder Menge Teamgeist. Zur Stärkung kehrte die Gruppe anschließend in die Murauer Hütte ein – bei gutem Essen und Murelli Limonade schmeckt der Erfolg schließlich am besten.

Geschäftsführender Vorstand Josef Rieberer zeigte sich sichtlich bewegt: „Es macht mich



Bevor es sportlich wurde, wurde den Kids einmal der Murelli Herstellungsprozess genau erklärt.



Nach einer kurzen sportlichen Aufwärmrunde ging es zum Gipfelkreuz auf die Frauenalpe.



In der Karthalle in Spielberg stand beim zweiten Treffen Speed am Programm. Der Nachwuchs konnte sich beim Kartrennen beweisen und gegen Rennprofi Gerhard Tweraser antreten.



Etwas gemütlicher wurde es im Anschluss im Golfclub Murtal. Golfprofi Wolfgang Pistotnik zeigte dem Nachwuchs auf was es beim Golf ankommt.



stolz zu sehen, mit welcher Begeisterung diese Kinder Teil des Murelli Junior Teams geworden sind. Dieses Projekt zeigt, was entstehen kann, wenn Tradition, Leidenschaft und neue Ideen aufeinandertreffen. Die jungen Menschen sind unsere Zukunft – und wir wollen sie mit voller Überzeugung begleiten.“

Auch Katrin Ofner betonte, wie wichtig solche Initiativen sind: „Ich finde es großartig, wie die Brauerei Murau hier junge Menschen fördert. Bewegung, Zusammenhalt und Freude am Sport sind Werte, die uns verbinden – und die Kinder spüren das sofort. Ich freue mich sehr, Teil dieses Projekts zu sein.“

Rasant und zielsicher – das zweite Treffen in Spielberg

Nur wenige Wochen später, am 18. Oktober, stand das nächste Treffen am Programm – diesmal mit ordentlich Tempo! In der Karthalle Spielberg lieferten sich die Nachwuchs-Murellis ein spannendes Rennen gegen Rennfahrer Gerhard Tweraser. Nach so viel Adrenalin wartete die nächste Herausforderung: Im Golfclub Murtal zeigte Golfprofi Wolfgang Pistotnik wie Präzision, Konzentration und Technik zusammenwirken. Unter seiner Anleitung wurde geputtet, gechippt und abgeschlagen, was das Zeug hält – und das mit beeindruckender Ausdauer und Begeisterung. Zum Abschluss des Tages

gab's im Golfrestaurant eine wohlverdiente Stärkung.

Ein starkes Zeichen für die Jugend

Mit dem Murelli Junior Team setzt die Brauerei Murau ein starkes Zeichen für die Förderung junger Talente in der Region. Das Projekt steht für Spaß, Bewegung und Zusammenhalt – Werte, die weit über den Sport hinausreichen. Die Kinder sollen dabei nicht nur sportlich gefördert werden, sondern auch Teamgeist, Fairness und Begeisterung erleben.

Und das ist erst der Anfang: Das nächste Treffen ist bereits in Planung, und eines steht fest – die jungen Murellis haben noch viel vor!



8

Ein Leben für den Motorsport – und für die Heimat

Seit April 2025 begleitet die Brauerei Murau den österreichischen Rennfahrer Gerhard Tweraser als Sponsor. Das Murauer-Bier-Logo ziert seinen Helm und Rennanzug – und damit jenes Equipment, das ihn seit seiner frühesten Kindheit begleitet.

”

**„Wenn ich mir ab und zu ein Bier gönne,
dann am liebsten das Murauer Dunkel.
Für mich das perfekte Feierabendbier.“**

Gerhard Tweraser

Denn schon mit 6 Jahren entdeckte Tweraser seine Leidenschaft für den Motorsport. Heute zählt der 37-Jährige zu den routiniertesten GT-Piloten des Landes und ist unter anderem für Teams mit Lamborghini-Fahrzeugen im Einsatz. Im Gespräch erzählt er von seinen größten Momenten, persönlichen Werten und der Bedeutung der Partnerschaft mit der Brauerei Murau.

Rein das Beste: Für die, die dich noch nicht kennen: Wer bist du und was machst du?

Gerhard Tweraser: Ich bin 37 Jahre alt und komme aus dem Murtal. Seit meinem 6. Lebensjahr bin ich im Motorsport aktiv. Mein großes Ziel war immer die Formel 1, doch obwohl ich in Nachwuchsserien sehr erfolgreich war, hat das Budget dafür am Ende nicht gereicht. Danach folgte der Wechsel zu Lamborghini, wo ich nun seit 15 Jahren als Rennfahrer tätig bin und sogar bei der Entwicklung des Lamborghini Huracán mitarbeiten durfte. Seit 3 Jahren starte ich für unterschiedliche Teams und Marken. Zusätzlich führe ich eine eigene Firma und bin Familienmensch durch und durch – mit meiner Familie lebe ich nach wie vor im Murtal.

Rein das Beste: Was ist der größte Erfolg deiner bisherigen Karriere?

Gerhard Tweraser: Da gibt es viele, aber der Formel-BMW-Titel sticht für mich heraus. In dieser Saison habe ich von 12 Rennen 10 gewonnen und bin zweimal 2. geworden. Danach wurde ich von zahlreichen Teams – darunter Audi und Red Bull – zu Testfahrten eingeladen. Das war eine aufregende Zeit.

Rein das Beste: Welches Rennen wirst du niemals vergessen?

Gerhard Tweraser: Malaysia 2012. Wir haben das gesamte Wochenende dominiert – bis auf das letzte Rennen. Mein Teamkollege hatte bei Tempo 300 ein technisches Problem und musste aufgeben. Am Ende waren wir punktgleich mit den Weltmeistern, haben aber aufgrund des Ausfalls nur den 2. Platz belegt.

Rein das Beste: Hast du eine Routine vor jedem Start?

Gerhard Tweraser: Ja. 30 Minuten vor dem Rennen ziehe ich mich komplett zurück. Ich möchte dann mit niemandem mehr sprechen. Ich gehe die Strecke, die Strategie und alle Details nochmals exakt durch. Danach setze ich den Helm auf, steige ins Auto – und ab diesem Moment bin ich voll fokussiert.

Rein das Beste: Spürst du Druck und wie gehst du damit um?

Gerhard Tweraser: Von außen spüre ich heute kaum Druck. Ich setze mich aber selbst unter Zugzwang, weil ich bei jedem Rennen meine beste Leistung zeigen möchte. Früher konnte ich gut damit umgehen, heute bin ich in der besten Form meiner Karriere. Ich fahre so

befreit wie nie zuvor – das macht einen großen Unterschied.

Rein das Beste: Wer war dein Kindheitsidol?

Gerhard Tweraser: Alexander Wurz. Er war österreichischer Formel-1-Fahrer und damit für mich greifbar. Er hat meinen Traum verkörpert und mir gezeigt, wohin der Weg führen kann.

Rein das Beste: Welche drei Worte beschreiben dich am besten und warum?

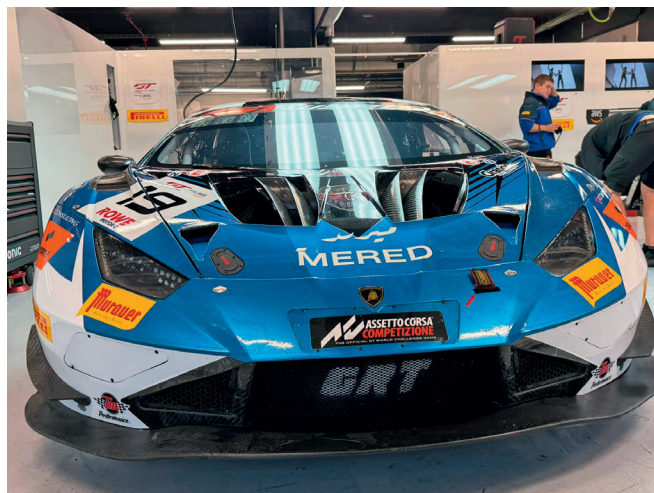
Gerhard Tweraser: Zielstrebig. Ehrgeizig. Konsequenz. Diese drei Eigenschaften begleiten mich seit Beginn meiner Karriere.

Rein das Beste: Was ist privat für dich besonders wichtig?

Gerhard Tweraser: Dass es meiner Familie gut geht und alle gesund sind. Viel mehr brauche ich nicht.

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

Gerhard Tweraser: Sehr viel. Ich bin stolz darauf, von der Brauerei Murau unterstützt zu werden. Die Partnerschaft fühlt sich für mich sehr authentisch an, weil ich die Getränke auch privat gerne trinke – sowohl das eine oder andere Murauer Bier als auch die Murelli Limonaden.



Zweimaliger Weltmeister

Bei den World Series of Wake Surfing hat das Murauer Sportfamilien-Mitglied Florian Dungal wieder einmal gezeigt, was wahre Größe bedeutet. Mit beeindruckender Präzision, unglaublichem Körpergefühl und einem unerschütterlichen Willen surfte er sich zum zweiten Mal zum Weltmeistertitel im Parasport.

Was Florian leistet, geht weit über sportliche Erfolge hinaus. Er ist ein Vorbild für Entschlossenheit und Lebensfreude – jemand, der Herausforderungen nicht meidet, sondern sie als Chance begreift. Sein Weg zeigt, wie viel möglich wird, wenn man an sich glaubt, über Grenzen hinauswächst und sich vom eigenen Mut tragen lässt.



FOTO: FLORIAN DUNGAL

BMX-Erfolgsjahr



Fabian Kogler feierte 2025 zahlreiche Erfolge. Bei der UCI-WM in Kopenhagen glänzte er mit Platz 1, Platz 2 und Platz 3 in den Vorläufen und erreichte als Amateur mitten unter Profis einen beeindruckenden 21. Gesamtrang. Zusätzlich holte er sich unter anderem den Europacup-Vize, den Titel Austrian BMX King of the Night, wurde Alpe Adria Champion, sowie Sieger des Cycling Austria BMX Racing Cups. Auch die steirische und niederösterreichische Landesmeisterschaft entschied er für sich. Der Alpe Adria Cup, eine internationale BMX-Rennserie mit rund 340 Teilnehmern aus zehn Nationen, wird in mehreren Ländern und acht Klassen ausgetragen – von Nachwuchs bis zur Königsklasse Men 17+, in der Amateure auf Profis treffen.

FOTO: TEAM SPORTMÜHLENNICO VAN DARTEL

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



SMART KITCHEN

modern – intelligent – effizient

DIE GTW LIVE VERANSTALTUNGEN IM ÜBERBLICK

Professionell, praxisbezogen, in kleinen Gruppen –
das ist Lernen mit **SMART KITCHEN**.

Überzeugen Sie sich, was Sie alles aus Kochsystemen herausholen können.
Wie Sie auf neue Ideen kommen. Wie Sie Ihre Mitarbeiter motivieren können.
Wie Sie Arbeitsabläufe verbessern.

- ☐ 24. 02. 2026 14:00 - 16:30 Uhr
- ☐ 28. 04. 2026 14:00 - 16:30 Uhr
- ☐ 16. 06. 2026 14:00 - 16:30 Uhr
- ☐ 15. 09. 2026 14:00 - 16:30 Uhr
- ☐ 24. 11. 2026 14:00 - 16:30 Uhr



Alle unsere Veranstaltungen finden in unserem Gastronomietrainingscenter **SMART KITCHEN** statt. Diese Veranstaltung ist für unsere Kunden kostenlos.

Begrenzte Teilnehmerzahl. Anmeldung unbedingt erforderlich:

birgit.wolf@gtw-gastrotechnik.at oder **0 35 77 / 22 800 - 660.**



Diese Schankanlage kann sich sehen lassen und wurde extra für die Bier Apotheke angefertigt.

12

Murauer Bierapotheke

Ein Ort, an dem Geschichte lebendig bleibt. Wo früher Arzneien über die Theke gingen, fließt heute beste Murauer Bierkultur.

Seit beinahe acht Jahren öffnet die Murauer Bier Apotheke an fünf Tagen die Woche ihre Türen und lädt Gäste ein, die Vielfalt regional gebrauter Murauer Biere zu erleben.

Wo Genuss auf Tradition trifft

Die heutigen Räumlichkeiten der Bier Apotheke erzählen eine lange Geschichte. Wo früher die Salvator-Apotheke ansässig war, wurde 2018 ein völlig neues Konzept verwirklicht: Ein Ort, der Respekt vor der Vergangenheit zeigt und zugleich die Zukunft der regionalen Bierkultur in den Mittelpunkt stellt. Die Brauerei Murau hat die historischen Räumlichkeiten mit großer Sorgfalt weiter-



entwickelt. Entstanden ist ein stimmungsvoller Treffpunkt, der Altes bewahrt und Neues willkommen heißt – ganz im Sinne der Murauer Werte: regional, nachhaltig,



Produkte, die ausschließlich in der Bier Apotheke erhältlich sind – eigens kreiert von Rosenhofprodukte Neumarkt.



Murauer Bier in kleiner oder großer „Dosis“. Ausgeschenkt wird unter anderem auch in original Erlenmeyerkolben.



Die gemütlichen Räume laden zum Verweilen ein.

menschlich und mit Liebe zum Detail.

Ein Treffpunkt mit historischem Flair

Bereits beim Betreten spürt man den Charme der Vergangenheit: Aufwendig restaurierte Räume, heimische Holzarten wie Zirbe, Lärche, Eiche und Birke sowie liebevolle Details erinnern an die lange Historie des Gebäudes. Regionale Unternehmen haben hier ein Ambiente geschaffen, das Wärme und Gemütlichkeit ausstrahlt – vom Eingangsbereich bis zum einladenden Stüberl.

Genuss mit regionaler Handschrift

Hier können Besucher:innen

die gesamte Bandbreite der Murauer Biere genießen: vom beliebten Märzenbier, Pils und den kreativen Biermischgetränken bis hin zu besonderen, saisonalen Kreationen, die nur zu bestimmten Zeiten erhältlich sind. Ergänzend dazu finden Gäste eine Auswahl an regionalen Produkten – von Bierseifen über Naturkosmetik bis hin zu Biergelee, Biersalzen und liebevollen Geschenkideen. Viele dieser Artikel entstehen aus Rohstoffen der Bierproduktion und verbinden traditionelles Brauhandwerk mit innovativen Ideen.

Raum für Begegnungen und besondere Anlässe

Ob ein entspanntes Bier am Nachmittag, ein Treffen mit

Freunden oder ein kleiner festlicher Anlass: Die Bier Apotheke bietet den passenden Rahmen. Besonders beliebt ist das gemütliche „Apotheken-Stüberl“ für rund 15 Personen, das sich ideal für Tagungen, Seminare oder private Feiern eignet. Unter dem Motto „Arbeiten, wo Genuss zu Hause ist“ lässt sich hier das Nützliche wunderbar mit dem Angenehmen verbinden.

Ein starkes Stück Murau – bald auch in Villach

Die Bier Apotheke ist heute ein Aushängeschild der Bierstadt Murau und ein Muss für alle, die regionale Qualität schätzen. Sie vereint Tradition, Kreativität und Gastfreundschaft – und stärkt so

die Position von Murau als Bier- und Genussregion. Aktuell wird mit Hochdruck an einer Franchise-Bier-Apotheke in Villach gearbeitet. Diese wird künftig in der Ankershofengasse 3, 9500 Villach zu finden sein und das erfolgreiche Konzept weitertragen.

INFO

Murauer Bier Apotheke

Anna-Neumann-Straße 34
8850 Murau

DI – SA 14:00 – 22:00 Uhr
Buchungen und Anfragen:
0664/ 884 35 887

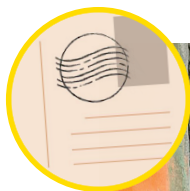
**bierapotheke@
murauerbier.at**



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

40 Jahre Transportunternehmen Ebner

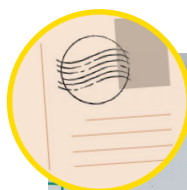
Das Unternehmen Ebner Transport GmbH mit Sitz in Triebendorf in der Steiermark wurde am 01.03.1985 gegründet. Seit mittlerweile knapp 10 Jahren sind die LKWs des Transportunternehmens auch für die Brauerei Murau unterwegs. Gemeinsam mit dem eigenen Fuhrpark stellt Ebner Transport zuverlässig sicher, dass die Murauer-Produkte sicher und termingerecht von A nach B gelangen. Als verlässlicher und langjähriger Partner schätzt die Brauerei Murau das Unternehmen Ebner besonders. Wir bedanken uns herzlich für die ausgezeichnete Zusammenarbeit und freuen uns auf viele weitere gemeinsame Jahre. Herzliche Gratulation zum Firmenjubiläum!



14

Historischer Triumph beim 38. Red Bull Dolomitenmann

Der 38. Red Bull Dolomitenmann wird als einer der beeindruckendsten Bewerbe in die Chroniken der Kolland Top-Sport Familie eingehen. Zum 8. Mal in Folge gelang der Gesamtsieg – ein Triumph, der die außergewöhnliche Konstanz, Stärke und Leidenschaft der Athlet:innen eindrucksvoll unterstreicht. Doch dieser Erfolg ist nur der Anfang eines sportlichen Ausnahmeergebnisses: Die Teams eroberten alle 3 Stockerlplätze und dominierten damit das Teilnehmerfeld. Zusätzlich sicherten sie sich 3 Tagessiege und stellten 2 neue Streckenrekorde auf. Die neuen Bestmarken wurden von Aaron Durogati im Paragleiten und Patrick Kipngeno im Berglauf erzielt. Die Brauerei Murau gratuliert herzlich zu diesem außergewöhnlichen Erfolg.



Treffpunkt GAST- Messe

Die Brauerei Murau präsentierte sich heuer erneut erfolgreich auf der „Alles für den Gast“ Messe in Salzburg, einem der bedeutendsten Branchentreffpunkte für Gastronomie und Hotellerie in Österreich. Unter den insgesamt 711 Aussteller:innen war der gemeinsame Stand der Culturbrauer auch in diesem Jahr ein besonders stark frequentierter Anziehungspunkt. In der Messehalle 3 stellte die Brauerei Murau



gemeinsam mit 7 österreichischen Privatbrauereien ein ausgewähltes Sortiment ihrer beliebtesten und mehr-

fach ausgezeichneten Bierspezialitäten vor. Zahlreiche Besucher:innen nutzten die Gelegenheit, das charak-

teristische Murauer Bier zu verkosten und sich über die traditionsreiche Braukunst zu informieren.

AK-ÖGB Hallenfußball Betriebsmeisterschaft Murtal



Im November fand die Hallenfußball Betriebsmeisterschaft Murtal in Judenburg statt. Die Mitarbeiter der Brauerei Murau erreichten den sensationellen 3. Platz und qualifizierten sich für das Finale, welches im Januar 2026 in Frohnleiten stattfindet. Hier kämpfen dann die besten Teams aus den Regionen Murau/Murtal, Leoben, Mürztal sowie Graz und Graz-Umgebung um den Sieg.

Die Murauer Bockbieranstiche

Ein Rückblick auf die Highlights

Sobald der Herbst ins Land zieht, beginnt in Murau die traditionsreiche Bockbierzeit.

Jahr für Jahr zählen die Bockbieranstiche zu den beliebtesten Terminen im Kalender der Brauerei Murau – und auch 2025 boten sie wieder unvergessliche Momente voller Genuss, Musik und regionaler Verbundenheit.

16



55. MURAUER BOCK- BIERANSTICH – 4. OKTOBER 2025

Die WM-Halle Murau wurde an diesem Abend zum lebhaften Treffpunkt für Bierfreunde, Musikbegeisterte und die gesamte Region. Hunderte Gäste folgten der Einladung der Brauerei Murau eGen und feierten gemeinsam die lange gepflegte Brautradition.

Den offiziellen Anstich nahmen Muraus Bürgermeister Thomas Kalcher und Karl Grantner, Obmann des Saatbauvereins Murboden, vor. Mit dem ersten frisch gezapften Schluck startete ein atmosphärischer Abend rund um das kräftige, malz-aromatische Murauer Bockbier.

Für den musikalischen Rahmen sorgten die Murauer Stadtkapelle, „Die Rinegger“ sowie die „Pagger Buam“, die das Publikum bestens in Feierlaune versetzten. In der Kellerdisco wurde danach bis in die frühen Morgenstunden weitergetanzt.





6. BOCKBIERANSTICH KOBENZ – 7. NOVEMBER 2025

Über 600 Besucher:innen strömten in die Zechnerhalle, um den herbstlichen Klassikern der Region beizuwohnen. Die gelungene Mischung aus Musik, Tradition und geselligem Beisammensein begeisterte auch heuer wieder. Der Musikverein Kobenz eröffnete den Abend mit einem Platzkonzert, gefolgt vom traditionellen Auftanz der Bezirkslandjugend Knittelfeld. Anschließend sorgte die Band Meilenstein für mitreißende Stimmung. Im Zentrum des Events stand der gemeinsame Bockbieranstich durch Bürgermeisterin Eva Pickl und Club-41-Präsident Roland Rappitsch. Neben dem beliebten Murauer Bockbier wurde auch das neue Premium-Getränk Murique vorgestellt. Wie gewohnt war die von der Bezirkslandjugend organisierte Disco ein großer Publikumsmagnet. Anstelle eines Eintritts gab es freiwillige Spenden – im Gegenzug erhielten die Gäste ein Glas Bockbier. Der gesamte Erlös kommt wohltätigen Projekten zugute. So bleibt auch die sechste Ausgabe des „Best of Murau Murtal“-Bockbieranstichs in bester Erinnerung.



BOCKBEAT GRAZ – 24. NOVEMBER 2025

Der letzte Murauer Bockbieranstich des Jahres fand im beeindruckenden Grazer Dom im Berg bereits zum 8. Mal statt und lockte mehr als 500 geladene Gäste an. Gemeinsam mit „Kraft.Das Murtal“ präsentierte die Brauerei Murau den neuen Bockbier-Jahrgang in einem außergewöhnlichen Setting.

Für besondere Aufmerksamkeit sorgte eine kreative Überraschung: Statt eines klassischen Fassanstichs wurde das Bockbier direkt von der Bar auf die Bühne gepumpt – eine moderne Inszenierung, die perfekt zum urbanen Charakter der Veranstaltung passte.

Kulinarische Spezialitäten von Markus Konrad sowie die Musik des Beat Club Graz rundeten den Abend ab. Unter den Gästen befanden sich Vertreter:innen aus Politik und Wirtschaft sowie zahlreiche Student:innen aus der Region, die über „Kraft.Das Murtal“ exklusiv eingeladen worden waren.

Seit mehr als einem Jahrzehnt hat sich der Bockbeat zu einem festen Programmpunkt im Veranstaltungskalender entwickelt. Umso größer war die Freude bei Josef Rieberer, geschäftsführender Vorstand der Brauerei Murau, über das erneut volle Haus und das große Interesse am Murauer Bockbier.



Bockbieranstich am Campus 21

Zum zweiten Mal lud die Brauerei Murau zum Bockbieranstich am Bürostandort in Wien, Campus 21 in Brunn am Gebirge ein. Über 50 Kund:innen folgten der Einladung und genossen einen Nachmittag, der Austausch, Regionalität und Genuss miteinander verband. Im Mittelpunkt stand natürlich der neue Jahrgang 2025 des Bockbieres, der vor Ort verkostet wurde. Dazu gab es ausgewählte kulinarische Kleinigkeiten, die perfekt zum kräftigen Charakter des Bockbieres passten. Der Bockbieranstich hat damit erneut gezeigt, wie wertvoll persönliche Begegnungen sind – und wie schön es ist, Murauer Bier gemeinsam zu erleben.



Obmann Stv. Peter Doppler, Vertriebsleiter Gerald Doleschel, Vorstandsmitglied Franz Sampl und Vertriebsmitarbeiter Johannes Weixelbraun (v.l.).

FOTO: MURAUER BIER



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!

BEFLÜÜÜGELT DURCH DEN WINTER.



Murauer Genuss,
einzigartig
neu gedacht

MURIQUE

GÄRTNERIN/GINEROL™

**...vereint das Beste
aus zwei Welten:**

Die spritzige Frische von
Murelli Rhabarber-Minze
und den bittersüßen Twist
aus feinstem Ginerol™
(www.distillery-krauss.com).

Sie startet im Garten –
und landet auf deiner Zunge
wie eine Königin auf dem
Thron. Trinkfertig, frech
und floral: für laue Nächte,
gute Vibes und bittere
Wahrheiten.



Murauer
Rein das Beste



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