

Rein das Beste



JUBILÄUM

30 Jahre EMAS
Zertifizierung

IM FOKUS

Land schafft Leben
stellt sich vor

LAURIE TAYLOR

Murauer-Logo
ziert seinen Helm



Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

Verantwortung endet nicht beim nächsten Jahrgang. Sie reicht weit in die Zukunft – zu den Menschen, zur Region und zur Natur, aus der unsere Rohstoffe stammen. Genau deshalb gehört ein verantwortungsvoller Umgang mit der Umwelt seit jeher zum Selbstverständnis der Brauerei Murau. Dass Nachhaltigkeit heute in vielen Bereichen diskutiert wird, freut mich. Für die Brauerei Murau ist sie jedoch kein neues Schlagwort, sondern seit jeher Teil der Haltung. Verantwortung für Natur, Region und kommende Generationen bildet eine wichtige Grundlage unseres Handelns. Heuer darf die Brauerei Murau auf ein besonderes Jubiläum blicken: 30 Jahre EMAS. Dass sich die Brauerei Murau bereits 1996 als erster Betrieb Österreichs diesem europäischen Umweltmanagementsystem angeschlossen hat, zeigt, wie früh hier Verantwortung strukturiert gedacht wurde. Wer Tradition ernst nimmt, muss auch Verantwortung für die Zukunft übernehmen. Genau daran arbeitet die Brauerei Murau – Tag für Tag.

HOPFEN & MALZ,
GOTTERHALT'S!

Johann Lassacher
VorstandsObmann

Murique No. 1

Wenn die Tage wieder länger und wärmer werden, ist Murique No. 1 der perfekte Begleiter.

Die Premium-Linie der Brauerei Murau steht für trinkfertige Spirituosen-Mischgetränke, die Murauer Genussskultur zeitgemäß interpretieren – stilvoll, unkompliziert und mit einem klaren Anspruch an Qualität und Geschmack.

Murique verbindet tief verwurzelttes Handwerk aus Murau mit dem Mut, neue Wege zu gehen. Hochwertige Zutaten, echte Sorgfalt und ein feines Gespür für moderne Genussmomente machen Murique zu einer neuen Produktwelt für alle, die Aperitif lieben – in der Gastronomie genauso wie zu Hause.

Entwickelt wurde Murique No. 1 gemeinsam mit der Distillery Krauss aus St. Martin im Sulmtal. Zwei steirische Betriebe, vereint durch Regionalität, Innovationsfreude und Leidenschaft für außergewöhnlich schmackhafte Produkte.

Geschmacklich treffen in Murique No. 1 zwei charakterstarke Komponenten aufeinander: Murelli Rhabarber-Minze



„Die Gärtnerin“ und Ginerol™, ein bittersüßer Orangen-Aperitif auf Gin-Basis. Fruchttige Frische, feine Minznoten und eine dezente Süße verbinden sich mit Zitrusakzenten, eleganter Bitterkeit sowie Anklängen von Wacholder und Enzian. Das Ergebnis ist ein ausgewogener Premium-Aperitif – spritzig, floral und erfrischend leicht, mit spürbarer Tiefe im Abgang.

Mit 4,8 % vol. Alkohol, klarem, elegantem Design und der umweltbewussten 0,33-L-Mehrwegflasche ist Murique No. 1 vielseitig einsetzbar: als stilvoller Afterwork-Drink, als Begleiter zu besonderen Anlässen oder einfach für den bewussten Genuss an warmen Abenden. Trinkfertig, modern und überraschend anders bringt Murique No. 1 frischen Schwung in die Aperitifkultur.

Murique No. 1 ist für Momente, die nicht laut sein müssen. Für den frühen Abend, für gute Gespräche, für die Terrasse oder den Balkon. Ein Drink, der nicht nur im Kopf bleibt – sondern im Gefühl und im Geschmack.

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.

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:innen motivieren können.

Wie Sie Arbeitsabläufe verbessern.

- 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 Kund:innen kostenlos.

Begrenzte Teilnehmerzahl. Anmeldung unbedingt erforderlich:

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



Sehr geehrte Damen und Herren!

Murauer Bier ist bei vielen besonderen Momenten dabei – auch bei großen Veranstaltungen, bei denen Menschen zusammenkommen und gemeinsam feiern. Ob beim Bauernbundball, beim Steirerball oder bei der Airpower: Die Präsenz von Murauer Bier bei solchen Veranstaltungen erfüllt die Brauerei Murau mit Stolz. Großveranstaltungen bringen stets besondere Anforderungen mit sich. Planung, Logistik und Organisation verlangen Erfahrung, Einsatz und ein gut eingespieltes Team. Umso erfreulicher ist es, dass die Arbeit der Brauerei Murau immer wieder geschätzt wird und Murauer Bier bei zahlreichen Veranstaltungen ein verlässlicher Partner sein darf. Dabei zeigt sich auch, dass Regionalität zählt. Viele Veranstalter und Gäste entscheiden sich bewusst für Qualität aus der Region. Umso mehr freut es uns, dass Murauer Bier heuer erstmals beim Donauinselfest als offizieller Kooperationspartner vertreten sein wird. Eine großartige Bühne für steirische Braukunst und ein weiterer besonderer Moment, bei dem Murauer Bier Menschen zusammenbringt.

Michael Leitner-Fidler
Aufsichtsratsvorsitzender



Aus dem ehemaligen Öllager der Brauerei Murau entstand die Schaubrauerei.

30 Jahre EMAS

Verantwortung mit System

Was heute als selbstverständlich gilt, war vor 30 Jahren ein mutiger Schritt: Mit der EMAS-Registrierung legte die Brauerei Murau früh den Grundstein für ein Umweltmanagement mit Weitblick.

Die Brauerei Murau feiert ein besonderes Jubiläum: 30 Jahre EMAS-Registrierung. Als erster EMAS-Betrieb Österreichs (Registrierungsnummer A-000001) steht die traditionsreiche Brauerei seit drei Jahrzehnten für konsequentes, transparentes und freiwilliges Umweltmanagement – lange bevor Nachhaltigkeit zum Schlagwort wurde.

EMAS steht für Eco-Management and Audit Sche-

me und ist ein freiwilliges Umweltmanagement- und Umweltbetriebsprüfungssystem der Europäischen Union mit dem Ziel, die Umwelleistungen von Organisationen systematisch zu verbessern. Teilnehmende Unternehmen verpflichten sich nicht nur zur Einhaltung aller relevanten Umweltgesetze, sondern auch zu einer kontinuierlichen Verbesserung ihrer Umweltleistung, zu regelmä-

ßigen externen Prüfungen sowie zur Veröffentlichung einer transparenten und nachvollziehbaren Umwelterklärung, die von einem staatlich zugelassenen Umweltgutachter geprüft wird. Die öffentlich zugänglichen Umwelterklärungen – als „offenes Buch“ bezeichnet – wurden mehrfach mit nationalen und internationalen Preisen ausgezeichnet und gelten als Vorzeigeprojekt in Österreich.



Aspekte werden nicht nur erfasst, sondern laufend verbessert, extern überprüft und transparent offengelegt. Energie- und Wasserverbrauch, Emissionen, Rohstoffe, Abfälle und gesetzliche Vorgaben werden systematisch bewertet. Diese Transparenz war von Beginn ein zentraler Gedanke – lange bevor Nachhaltigkeit zum gesellschaftlichen Schlagwort wurde.

Mit der Einführung von EMAS wurde Umweltschutz in der Brauerei Murau als strategisches Unternehmensziel verankert. Seither begleitet ein kontinuierlicher Verbesserungsprozess alle Bereiche des Betriebs. Regelmäßige Umweltbetriebsprüfungen und geprüfte Umwelterklärungen sorgen dafür, dass Fortschritte messbar und nachvollziehbar bleiben.

Ein wesentlicher Schwerpunkt liegt auf Klimaschutz und Energieeffizienz. Durch kontinuierliche Investitionen in moderne Anlagen, optimierte Prozesse und intelligentes Energiemanagement konnte der spezifische Energieeinsatz pro Hektoliter Bier deutlich reduziert werden. Die Bier-



Der Umweltbericht 2024 der Brauerei Murau spiegelt das kontinuierliche Engagement des Unternehmens für ökologische Verantwortung und Nachhaltigkeit wider. Die Brauerei Murau ist verpflichtet alle drei Jahre eine große Umwelterklärung zu verfassen.

produktion erfolgt seit vielen Jahren am Standort Murau CO₂-neutral – unter anderem durch den Einsatz von Biomasse-Wärme und regionalem erneuerbarem Strom. Zusätzlich wird CO₂ aus der Gärung aufgefangen, aufbereitet und wiederverwendet.

Auch im Umgang mit Wasser zeigt sich die langfristige Wirkung von EMAS: Der Wasserverbrauch pro Hektoliter Bier wurde über die Jahrzehnte massiv gesenkt. Wassersparende Reinigungsprozesse, Mehrfachnutzung von Prozesswasser und laufende Verbesserungen der Abwasserqualität sind heute selbstverständlich.

Nachhaltigkeit bedeutet für die Brauerei Murau aber auch Verantwortung für die Region.

Regionale Rohstoffe, langfristige Partnerschaften mit Landwirten, kurze Transportwege und eine konsequente Mehrwegstrategie stärken die regionale Wertschöpfung. Mit einem Mehrweganteil von rund 96 Prozent ist die Brauerei Murau seit Jahren Vorreiter in der Kreislaufwirtschaft.

Getragen wird EMAS vor allem von den Menschen im Betrieb. Mitarbeitende werden aktiv eingebunden, geschult und ermutigt, eigene Ideen einzubringen. Dieses gemeinsame Verständnis macht Umweltschutz im Arbeitsalltag sichtbar und wirksam.

30 Jahre EMAS zeigen: Nachhaltiges Wirtschaften braucht Ausdauer, klare Ziele und die Bereitschaft zur kontinuierlichen Weiterentwicklung.



„EMAS ist für die Brauerei Murau kein Zertifikat an der Wand, sondern ein Arbeitsinstrument“, betont geschäftsführender Vorstand Josef Rieberer. „Es schafft Transparenz, fordert jedes Jahr aufs Neue heraus und hilft, Verantwortung gegenüber Umwelt, Region und kommenden Generationen konsequent wahrzunehmen.“

EMAS steht für einen ganzheitlichen Ansatz: Umwel-



Ein klares Ziel: Die Umstellung auf einen CO₂-freien Fuhrpark. Allein im Jahr 2024 konnten dadurch 55.299 Liter Diesel, eingespart werden, was einer Vermeidung von 135 Tonnen CO₂ entspricht.

Nachhaltig nachgefragt

30 Jahre EMAS – damals und heute. Ein Gespräch über Erfahrungen, Veränderungen und Perspektiven.

Für sein Engagement wurde er 2006 als bester Umweltbeauftragter Österreichs ausgezeichnet. Gemeinsam mit dem heutigen Umwelt- und Nachhaltigkeitsbeauftragten Dr. Martin Kaltenegger blickt er im Interview auf drei Jahrzehnte gelebtes Umweltmanagement zurück.

Rein das Beste: Was bedeutet EMAS für die Brauerei Murau – damals und heute?

Johann Tanner: Als wir mit EMAS begonnen haben, war das für einen Getränkeproduktionsbetrieb etwas völlig Neues. Die Idee war, den Betriebsstandort bestmöglich ökologisch abzusichern – gegenüber der Region, der Stadt Murau und natürlich im eigenen Interesse. Mit der Erstzertifizierung Ende 1995 und der ersten Begutachtung 1996 hat dieser Weg richtig begonnen. Wir haben Ziele definiert und vor allem ein Kennzahlensystem aufgebaut, um Umwelleistungen erstmals messbar und vergleichbar zu machen.

Martin Kaltenegger: Auch heute spielt EMAS für die Brauerei Murau eine ganz zentrale Rolle. EMAS gibt uns nach wie vor eine klare Richtung vor. Es ist ein System zur kontinuierlichen Verbesserung – und genau das brauchen wir. Selbst auf hohem Niveau gibt es immer noch etwas zu optimieren.

Rein das Beste: Warum hat sich die Brauerei Murau damals für EMAS entschieden – und warum ist es heute noch relevant?

Johann Tanner: Der ausschlaggebende Impuls war die Absicherung des Standorts. Die Brauerei Murau war beim



Johann Tanner (l.), ehemaliger Umweltbeauftragter, der maßgeblich an der Einführung von EMAS beteiligt war, mit dem heutigen Umwelt- und Nachhaltigkeitsbeauftragten der Brauerei Murau Dr. Martin Kaltenegger.

Thema Umweltschutz immer schon gut aufgestellt, aber mit EMAS konnten wir das erstmals auch mit konkreten Zahlen belegen. Das war als langfristige Vision gedacht. Wenn man Kennzahlen vor sich hat, kann man gezielt korrigieren und gegensteuern, Abweichungen

waren monatlich sofort sichtbar. So konnten wir nicht nur Umweltbelastungen reduzieren, sondern auch Energieverluste vermeiden.

Martin Kaltenegger: Dieser Rückhalt ist bis heute spürbar. Mitarbeitende machen sich

selbst Gedanken und kommen aktiv mit Ideen auf uns zu. Nachhaltige Entscheidungen werden oft selbstverständlich getroffen – auch dort, wo ich nicht direkt eingebunden bin. Ein gutes Beispiel ist ein Ultraschallreinigungsggerät für den Kaltwassertank, das durch

Schwingungen die Reinigung erleichtert und Energie einspart. Es sind oft kleine Stellschrauben, an denen gearbeitet wird, aber genau diese Summe an Maßnahmen macht den Unterschied.

Rein das Beste: Was waren die größten Herausforderungen – damals und heute?

Johann Tanner: In den Anfangsjahren ganz klar der Aufbau der Grundlagen – vor allem der Kennzahlen. Es ging darum zu definieren, was gemessen wird, warum es gemessen wird und wie man die Ergebnisse richtig interpretiert. Ohne diese Basis wäre ein funktionierendes Umweltmanagement nicht möglich gewesen.

Martin Kaltenegger: Heute liegen die Herausforderungen vor allem in der Digitalisierung und der zunehmenden Komplexität. Themen wie KI entwickeln sich schnell. Gleichzeitig wird oft unterschätzt, wie viel Energie digitale Anwendungen benötigen. Eine KI-Abfrage verbraucht ein Vielfaches einer herkömmlichen Google-Suchanfrage. Dazu kommen unsichere politische und wirtschaftliche Rahmenbedingungen. Gerade in diesen herausfordernden Zeiten ist EMAS für uns ein wichtiger Anker. Es gibt klare Vorgaben und hält uns auf Kurs. Besonders bei den Energiepreisen zeigt sich der Vorteil unserer CO₂-neutralen, regionalen Energieversorgung – sowohl beim Strom als auch bei der Wärme. Das hat uns während der Corona-Pandemie und der Energiekrise bestätigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind.

Rein das Beste: Was unterscheidet EMAS von einzelnen Umweltmaßnahmen?

Johann Tanner: EMAS gibt sehr klar vor, welche Bereiche betrachtet werden müssen und welche Indikatoren relevant sind. Entscheidend ist dabei die Glaubwürdigkeit: Die Daten müssen veröffentlicht werden, sie sind transparent und werden von unabhängigen Umweltgutachtern geprüft und zertifiziert.

Martin Kaltenegger: EMAS hilft uns bei der laufenden Steuerung und Weiterentwicklung. Wir definieren konkrete Ziele, setzen Maßnahmen und überprüfen einmal im Jahr, wie gut sie funktionieren. Wenn etwas nur teilweise oder gar nicht den gewünschten Effekt hatte, schärfen wir nach. Genau dieser regelmäßige Verbesserungsprozess macht den großen Unterschied.

Rein das Beste: Welche Rolle spielen die Menschen im Betrieb für EMAS?

Johann Tanner: Die Menschen im Betrieb waren von Anfang an ein zentraler Faktor. Wir waren Vorreiter und haben uns bewusst von größeren Betrieben abgegrenzt. Für alle war das Thema neu und Umweltmanagement musste erst gelernt werden. Dieses Wissen hat sich Schritt für Schritt im Betrieb entwickelt.

Martin Kaltenegger: Heute werden Mitarbeitende sehr aktiv eingebunden. Über das Umweltteam kommen Kolleg:innen aus allen Bereichen zusammen – nicht nur aus der Produktion, sondern auch aus

Logistik und Außendienst. Zusätzlich setzen wir auf Schulungen und transparente Informationen.

Rein das Beste: Worauf sind Sie besonders stolz, wenn Sie auf 30 Jahre EMAS zurückblicken?

Johann Tanner: Besonders stolz machen mich, die zahlreichen nationalen und internationalen Auszeichnungen. Eine persönliche Anerkennung war für mich auch die Auszeichnung als bester Umweltbeauftragter Österreichs 2006. Unsere Herangehensweise wurde auch international als Beispiel dafür gezeigt, wie ein Umweltmanagementsystem gelebt werden kann.

Martin Kaltenegger: Die Brauerei Murau ist bis heute ein Vorzeigebetrieb – das spürt man im Betrieb ganz deutlich. Nach außen ist diese Vorreiterrolle heute vielleicht weniger sichtbar, weil betrieblicher Umweltschutz mittlerweile gesetzlich verankert ist. Oft liest man Vorgaben und denkt sich: Das machen wir schon lange. Das hat man auch bei der Einführung des Pfandsystems gesehen – viele Betriebe mussten hier erst aufholen, während wir durch unsere konsequente Mehrwegstrategie bestens vorbereitet waren. Mit einer Mehrwegquote von rund 96 Prozent sind wir seit Jahren sehr gut aufgestellt.

Rein das Beste: Welche Rolle soll EMAS in den nächsten 30 Jahren spielen?

Johann Tanner: Wichtig wird sein, diese Leistungen für Kund:innen noch sichtbarer

zu machen. Diese Transparenz sollte einfacher und verständlicher werden. Auch das EMAS-Zeichen ist vielen noch kein Begriff. Betrieblicher Umweltschutz sollte selbstverständlich sein.

Martin Kaltenegger: Ich glaube, EMAS wird sich weiterentwickeln. Es wird nicht verschwinden, aber stärker in eine umfassende Nachhaltigkeitsrichtung gehen, die neben dem Ökologischen auch das Soziale und das Ökonomische miteinbezieht. Wünschenswert wäre, dass man in Zukunft nicht mehr darüber reden muss, sondern dass nachhaltiges Wirtschaften Standard ist – in Betrieben genauso wie in der Gesellschaft. Bei uns reicht allein die Kennzahlenermittlung bis in die 1980er-Jahre zurück. Ich schaue mir das immer wieder an: Wo waren wir, wo stehen wir heute und wo wollen wir hin?

Rein das Beste: Was bedeutet nachhaltiges Wirtschaften persönlich für Sie?

Johann Tanner: Für mich beginnt Nachhaltigkeit im Alltag. Nichts einkaufen zum Wegschmeißen, sich Gedanken machen, wo Produkte herkommen und wie sie hergestellt werden. Dieses bewusste Konsumieren ist ein wichtiger Teil von nachhaltigem Wirtschaften.

Martin Kaltenegger: Für mich ist Nachhaltigkeit immer ganzheitlich zu sehen: ökologisch, ökonomisch und sozial. Ich kann in einem Bereich noch so gut sein – wenn ich keine Arbeitsplätze in der Region sichere, greift das zu kurz.

„Die Brauerei ist für mich noch immer ein Highlight. Ich habe mein Herzblut da reingesteckt und dafür gelebt. Wir waren alle sehr stolz darauf, man hat es ja nicht für einen selbst gemacht sondern für den Betrieb.“

Johann Tanner





Golden Pixel Award

Zu Jahresbeginn wurde das Projekt „Das offene Buch“ in Wien mit dem Golden Pixel Award ausgezeichnet.

Anfang des Jahres durfte sich die Brauerei Murau über eine weitere Auszeichnung freuen – den Golden Pixel Award. Der Preis zählt zu den renommiertesten Ehrungen für innovative Druckprojekte in Österreich und wurde Mitte Jänner bereits zum 24. Mal vergeben.

Die feierliche Preisverleihung stand unter dem Motto „Coming Home“ und fand im Festsaal der Graphischen in Wien statt. Rund 200 Gäste nahmen an der Veranstaltung teil. Prämiert werden dabei besonders kreative, qualitativ hochwertige und innovativ umgesetzte Printprojekte. In jeder Kategorie entscheidet eine unabhän-

gige Fachjury über das überzeugendste Konzept. In der Kategorie „Ökologisch & Umweltfreundlich“ konnte sich die Brauerei Murau durchsetzen. Ausgezeichnet wurde die Umwelterklärung „Das of-

fene Buch“, die den gesamten Entstehungsprozess transparent darstellt – von der ersten Idee über die Gestaltung bis hin zur nachhaltigen drucktechnischen Umsetzung. Gedruckt nach den Richtlini-

en des österreichischen Umweltzeichens auf Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft, steht das Projekt für umweltbewusste Produktion und regionale Wertschöpfung.



Gemeinsam mit der Druckerei Janetschek GmbH und dem Atelier Mur nahm der Umwelt- und Nachhaltigkeitsbeauftragte der Brauerei Murau, Dr. Martin Kaltenecker, die Auszeichnung in Wien entgegen. Die Würdigung durch eine unabhängige Fachjury gilt als besondere Anerkennung und bestätigt den konsequenten Weg der Brauerei Murau hin zu nachhaltigem und verantwortungsvollem Wirtschaften.

Ein Prosit der Vielfalt

Kaum ein Getränk wird im Lebensmitteleinzelhandel so viel verkauft wie Bier. Alkoholfreie Biere werden dabei zunehmend beliebter und bringen Vielfalt in die heimische Brauereikultur.

Zu Feierlichkeiten, zum Essen oder als Belohnung nach einem anstrengenden Arbeitstag prostet sich die Österreicherinnen und Österreicher gerne mit einem kühlen Bier zu. Und damit wird es zum Verkaufsschlager im Lebensmitteleinzelhandel: Lediglich Mineralwasser kann größere Absatzmengen verzeichnen. Im Europa-Vergleich lag Österreich 2024 mit einem durchschnittlichen Pro-Kopf-Konsum von umgerechnet einem knappen

Seiterl pro Tag auf Platz zwei hinter Tschechien.

Alkoholfrei auf dem Vormarsch

Der Alkoholkonsum in Österreich geht insgesamt leicht zurück. Die österreichischen Brauereien, ob groß oder klein, erweitern ihr Sortiment. Sowohl die 330 kleinen als auch die 31 großen Brauereien in Österreich bringen immer wieder neue Produkte ins Sortiment und bereichern die österreichische Getränklandschaft. Nicht nur in

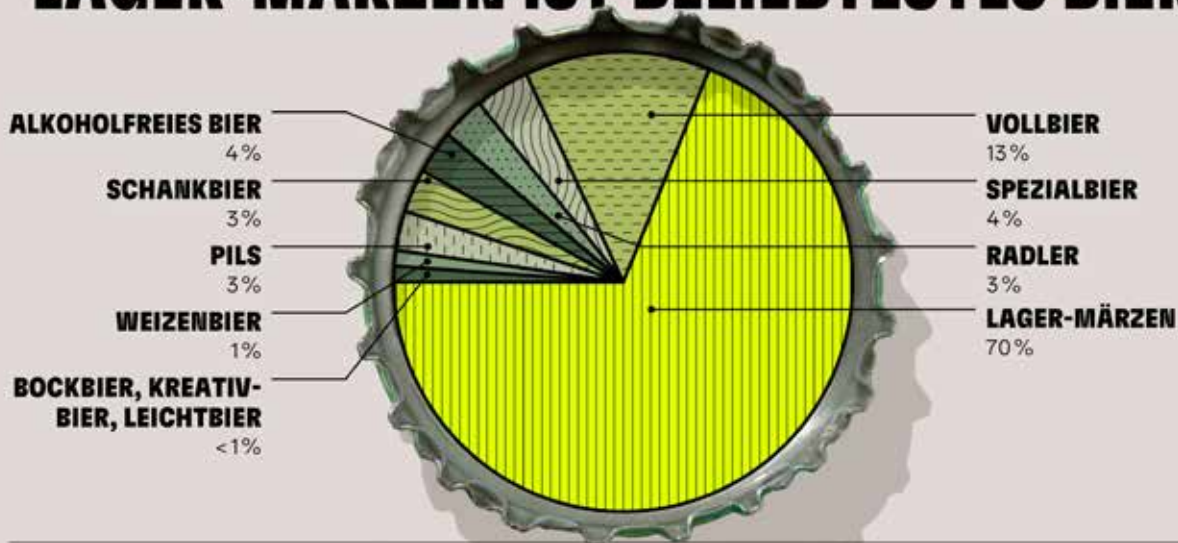
der Gastronomie finden alkoholfreie Biere zunehmend Anklang, auch im Einzelhandel haben die Kundinnen und Kunden eine Auswahl an alkoholfreien Alternativen. 2024/25 machte alkoholfreies Bier fast vier Prozent der gesamten in Österreich abgesetzten Biermenge aus. Das entspricht einem Plus von etwa 4,8 Millionen Halbliterflaschen gegenüber dem Jahr davor.

Es darf beides sein

Alkohol ist ein Genussmittel

und sollte daher nur in Maßen konsumiert werden. Das bedeutet aber nicht, dass man sich vehement etwas verbieten muss. Es muss nicht immer ein Schwarz-Weiß-Denken sein, Genuss kennt viele Facetten. Ob mit oder ohne Alkohol: Die österreichische Brauereikultur zeigt, dass ein breites Sortiment und hohe Qualität kein Widerspruch sind. Wer bewusst genießt, kann aus einer immer breiter werdenden Auswahl wählen. Prost auf die Vielfalt!

LAGER-MÄRZEN IST BELIEBTESTES BIER





Maria Fanning
und Hannes Royer

Hinter jedem Bissen steckt mehr, als du denkst

Warum kaufen wir, was wir kaufen – und wissen dabei oft so wenig darüber?

Ein Lösungsansatz dafür wurde zu einem der bekanntesten österreichischen Vereine rund um Wissen zum Essen: Der Verein Land schafft Leben zeigt, wie heimische Lebensmittel produziert werden und auf Lebensraum, Mensch und Umwelt wirken. Damit alle bewusst ins Regal greifen können. Wann hast du zuletzt im Supermarkt innegehalten und dich gefragt: Woher kommt das eigentlich? Für die meisten von uns ist Einkaufen Routine – schnell, günstig, gedankenlos. Oft fehlt uns das Wissen darüber, woher Lebensmittel kommen, wie sie gemacht werden und wie sie auf unsere Körper, unsere Psyche und unseren Lebensraum wirken. „Konsumentscheidungen werden meistens über den Preis getroffen – der echte Bezug zum Lebensmittel fehlt vielen“, erklärt Vereinsgründer Hannes Royer. Und genau hier setzt Land schafft Leben an. Seit 2014 zeigt der Verein transparent und Schritt für Schritt die Wertschöpfungskette österreichischer Lebensmittel: vom

Acker über die Verarbeitung bis auf den Teller. Beleuchtet wird auch, wie Lebensmittel Körper und Psyche beeinflussen, welche Rolle Landwirtschaft im Tourismus spielt und warum jeder Griff ins Regal ein Produktionsauftrag für morgen ist. „Wir verbrauchen jährlich eineinhalb Tonnen Lebensmittel pro Kopf – und wissen dabei erschreckend wenig darüber. Wissen zum Essen muss gelernt sein“, so Gründungskollegin Maria Fanning und erklärt weiter: „Es ist eine Lebenskompetenz und damit Voraussetzung für ein gutes Leben.“

Lebensmittelwissen auf allen Kanälen

Wie aber soll man sich informieren, wenn die Informationen erst eingesammelt und übersetzt werden müssen? Transparenz liegt dem Gründerduo besonders am Herzen: „Mit Land schafft Leben haben wir zum ersten Mal überhaupt ganzheitlich gezeigt, wie Lebensmittel in Österreich produziert werden – und dabei auch sensiblere Themen wie die Schlachtung von Tieren nicht ausgelassen. Dafür haben wir natürlich nicht nur Zuspruch erhalten, sondern auch viel Gegenwind. Aber Transparenz in der österreichischen Lebensmittelproduktion ist wichtig. Deshalb freuen wir uns besonders, dass Murauer



und zahlreiche weitere Förderer uns bei unserer Mission unterstützen.“ Deshalb sind alle Inhalte von Land schafft Leben kostenlos. Der Verein ist dort, wo die Gesellschaft ist: Online sind auf der Wissensplattform landschafftleben.at bereits 24 umfassend recherchierte Reports rund um heimische Lebensmittel und ihre Produktion zu finden und das 25. wird bereits unter die Lupe genommen. Auch auf Social Media, in Medien, bei Vorträgen und im hauseigenen Newsletter finden sich Informationen zu aktuellen Themen, spannende Geschichten und Hintergründe. Ein Highlight ist der Land-schafft-Leben-Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“, der bereits mehrfach mit dem Ö3-Podcast-Award ausgezeichnet wurde. Wöchentlich holen die Hosts Hannes Royer und Maria Fanning dort Expertinnen und Experten an den Tisch – und liefern so eine große Portion Wissen zum Essen.

Essen macht Schule

Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf der Bildung von Kindern und Jugendlichen. Land schafft Leben startete 2021 Österreichs größte Bildungsinitiative zu Lebensmitteln, Ernährung und Konsum und versorgt seither Pädagoginnen kostenlos mit methodisch-didaktisch aufbereitetem Lehrmaterial – vom Kindergarten bis zur Matura. In den mittlerweile 21 Partnerschulen wird der Schwerpunkt intensiv vermittelt. „Wenn wir langfristig eine gesündere und bewusst konsumierende Gesellschaft wollen, müssen wir bei der nächsten Generation ansetzen. Lebensmittelwissen, Ernährungsbildung und Konsumkompetenz gehören genauso in die Schulen wie Lesen, Schreiben und Rechnen“, so Maria Fanning.

Herkunft sichtbar machen

Für bewussten Konsum braucht es vor allem eines: Transparenz. Informierte Kaufentscheidungen sind nur möglich, wenn Herkunft und Produktion klar ersichtlich sind. Hannes Royer: „Deshalb fordern wir eine verpflichtende Herkunfts- und Haltungskennzeichnung – und zwar überall dort, wo wir mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Damit wir alle wissen, woher unser Essen kommt, und was wir mit jedem Griff ins Regal bewirken.“

GESCHÄFTS- FÜHRUNG



Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

Sport und Murauer Bier passen seit jeher gut zusammen. Bewegung, Einsatz, Teamgeist und Fairness sind Werte, die sowohl im Sport als auch in der Brauerei Murau eine große Rolle spielen. Deshalb engagiert sich die Brauerei Murau seit vielen Jahren in unterschiedlichen Bereichen des Sports – von regionalen Initiativen bis hin zu internationalen Wettbewerben.

Dieses Engagement wurde vor allem im letzten Jahr gezielt weiterentwickelt. Dabei geht es der Brauerei Murau nicht nur um Präsenz, sondern vor allem um Partnerschaften mit Persönlichkeiten und Projekten, die zu den Werten des Unternehmens passen.

Ein aktuelles Beispiel dafür ist der britische Slalomläufer Laurie Taylor, der seit verganginem Jahr Teil des Murauer Bier Sportteams ist. Mit seiner sympathischen Art, seinem Ehrgeiz und seinem sportlichen Weg steht er für Eigenschaften, die auch Murauer Bier auszeichnen. Dass ein internationaler Weltcup-Athlet mit Murauer Bier verbunden ist, zeigt zugleich, wie gut Regionalität und Offenheit zusammenpassen können.

Josef Rieberer
Geschäftsführender Vorstand
Michael Göpfart
Braumeister Brauerei Murau



Steirisches Bier trifft britische Coolness

Ende vergangenen Jahres holte die Brauerei Murau den britischen Slalom-Star Laurie Taylor in das Murauer Bier Sportteam.



Laurie Taylor bekam spannende Einblicke in die Welt des Murauer Bieres.



Laurie Taylors Autogramm war heiß begehrt.

Seit November 2025 ziert der Murauer Schriftzug den Helm des Weltcup-Athleten – die Brauerei Murau ist damit offizieller Kopfsponsor und Markenbotschafter des sympathischen Briten.

Laurie Taylor zählt zu den stärksten Technikfahrern Großbritanniens im alpinen Ski-Weltcup. Geboren am 10. Februar 1996 in Portsmouth (England), begann seine ungewöhnliche Skikarriere auf sogenannten „Dry Slopes“, also Kunststoffpisten, da es in seiner Heimat kaum echte Skigebiete gibt. Erst später verlagerte er sein Training in die Alpen und nach Neuseeland. Sein bisher bestes Weltcup-Ergebnis gelang ihm 2025 in Levi, wo er im Slalom den starken 4. Platz belegte – nur wenige Hundertstel hinter dem Podium.

Mit seiner Mischung aus Bodenständigkeit, britischem Humor und großem Kampfgeist verkörpert Laurie Taylor genau jene Werte, die auch die Brauerei Murau seit Jahrhunderten prägen: Leidenschaft, Konsequenz, Teamgeist und Freude am Tun. „Murauer Bier setzt seine konsequente Ausrichtung im Sportmarketing fort und baut sein Engagement gezielt aus. Bei der Auswahl seiner Athletinnen und Athleten legt die Brauerei Murau höchsten Wert auf Qualität und gelebte Innovation. So entstehen starke Partnerschaften auch über regionale Grenzen hinweg“, erklärt geschäftsführender Vorstand Josef Rieberer. „Laurie ist ein Sportler, der niemals aufgibt und dabei stets sympathisch bleibt – das passt hervorragend zur Brauerei Murau. Als Brauerei mit über 500 Jahren Tradition schätzt Murauer

Bier Menschen, die ihre Wurzeln kennen und dennoch mutig Neues wagen.“

Zu Gast in der Region Murau

Im Februar war der britische Weltcup-Slalomläufer für zwei Tage in der heimischen Region zu Besuch. Sein Aufenthalt begann direkt in der Brauerei Murau, wo er bei einer Führung durch die Produktionsstätte und die Brauerei der Sinne spannende Einblicke in die Welt der Bierproduktion erhielt. Dabei ergaben sich auch persönliche Gespräche mit Mitarbeiter:innen – einige von ihnen verfolgen seine Rennen im Weltcup mit großer Begeisterung. Am Nachmittag stand Bewegung auf dem Programm: Am Kreischberg trainierte Laurie Taylor auf der Slalomstrecke gemeinsam mit den Kindern des Murelli Junior Teams. Mit hilfreichen Tipps zu Technik

und Linienwahl unterstützte er die jungen Sportler:innen, die sich über Autogramme und Erinnerungsfotos mit dem Weltcup-Athleten besonders freuen. Der erste Tag klang mit einem gemeinsamen Ausflug zum Rodelzentrum Winterleiten aus. Bei Flutlicht, Tempo und bester Stimmung stand vor allem das gemeinsame Erlebnis im Mittelpunkt.

Auch am zweiten Tag blieb es sportlich: Im Sportzentrum Obertauern ging es auf den Paddle-Tennis-Platz, wo Laurie Taylor seine sportliche Vielseitigkeit auch abseits der Skipiste zeigte. Die Partnerschaft zwischen Laurie Taylor und der Brauerei Murau verbindet internationale Spitzenleistungen mit regionaler Verbundenheit – und zeigt, wie steirischer Genuss und britische Coolness hervorragend harmonieren.



Slalom Training mit dem Murelli Junior Team.



Gemeinsames Rodeln auf der Winterleiten.

Podestjubiläum im Doppelpack

Die Murelli-Testimonials gaben im Januar 2026 richtig Gas. Sowohl Teresa Stadlober als auch Katrin Ofner konnten sensationelle Ergebnisse erzielen.

Voller Erfolg bei der Tour de Ski.

Teresa Stadlober hat die 20. Tour de Ski Anfang des Jahres auf dem Podest beendet und damit ein starkes Ausrufezeichen gesetzt. Die traditionsreiche mehrtägige Etappenserie im Skilanglauf, die Teil des Langlauf-Weltcups ist, fand heuer bereits zum 20. Mal statt. Mit konstant starken Leistungen über alle Etappen hinweg sicherte sich Stadlober den zweiten Gesamtrang – ihr bislang bestes Ergebnis bei einer Tour de Ski. Besonders beim legendären Finalanstieg auf

die Alpe Cermis zeigte sie eindrucksvoll ihre Klasse und bestätigte einmal mehr ihren Status als eine der besten Distanzläuferinnen der Welt.

Teresa Stadlober selbst zeigt sich begeistert: „Die Tour de Ski war einfach der Wahnsinn – mit dem zweiten Gesamtrang, zwei Podestplatzierungen und dem Bergtrikot war es eine perfekte Woche für mich. Auch unser Serviceteam hat hervorragende Arbeit geleistet. So wurde diese Tour zu einer unvergesslichen Woche. Danke an alle fürs Daumen drücken und Mitfiebert.“

Podest-Comeback in der Schweiz.

Katrin Ofner hat im Skicross-Weltcup erneut ihre Klasse unter Beweis gestellt. Beim Rennen im schweizerischen Veysonnaz fuhr die Steirerin auf den dritten Platz und feierte damit ihr erstes Podestergebnis seit drei Jahren. Die 35-Jährige präsentierte sich über den gesamten Renntag hinweg konstant stark und zeigte im Finale große Routine. Lediglich die Schwedin Sandra Näslund und die Deutsche Daniela Maier lagen am Ende vor ihr. Für Ofner ist das Podium ein wichtiger sportlicher Erfolg und ein klares Signal

ihrer Wettbewerbsfähigkeit. Damit bestätigt Katrin Ofner, dass sie im internationalen Skicross weiterhin zur erweiterten Weltspitze zählt. „Der Podestplatz in Veysonnaz hat richtig gutgetan. Nach der Verletzung wieder am Stockerl zu stehen, war sicher eine Belohnung für die harte Arbeit und hat auch Lust auf Wiederholung gemacht. Es hat mir gezeigt, dass ich vorne voll mitmischen kann. Jetzt geht es zum Heimweltcup ins Montafon und dann stehen Ende März noch zwei Rennen in Kanada und zwei in Schweden am Programm“, freut sich Katrin Ofner über ihren Erfolg.

ERFRISCHUNG
FÜR ECHTE
LEISTUNG.

Murelli
LIMONADE



Murauer Bier am Wiener Donauinsselfest

Das Donauinsselfest zählt zu den größten kostenlosen Open-Air-Festivals der Welt. Jährlich strömen rund 2,5 bis 3 Millionen Besucher:innen auf die Wiener Donauinsel.

Von 3. bis 5. Juli 2026 findet bereits die 43. Ausgabe des Festivals statt und bietet über 700 Stunden Programm auf 16 Bühnen. In diesem Jahr ist erstmals auch Murauer Bier Teil dieses einzigartigen Events: Die Brauerei Murau ist offizieller Kooperationspartner des Donauinsselfests. Damit findet man

das beste steirische Bier mitten im Festivalgeschehen wieder, genauer gesagt von der Schlagerinsel bis in den Gewerkschaftsbereich. Besucher:innen können somit auch in Wien steirische Braukunst genießen und die besondere Atmosphäre des Donauinsselfests mit einem Murauer Bier in der Hand erleben.



FOTOS: ISTOCKPHOTO.COM/ MYKHAYL RUDENKO

15

>> SAVE THE DATE

Termine:

SA 30.05.2026

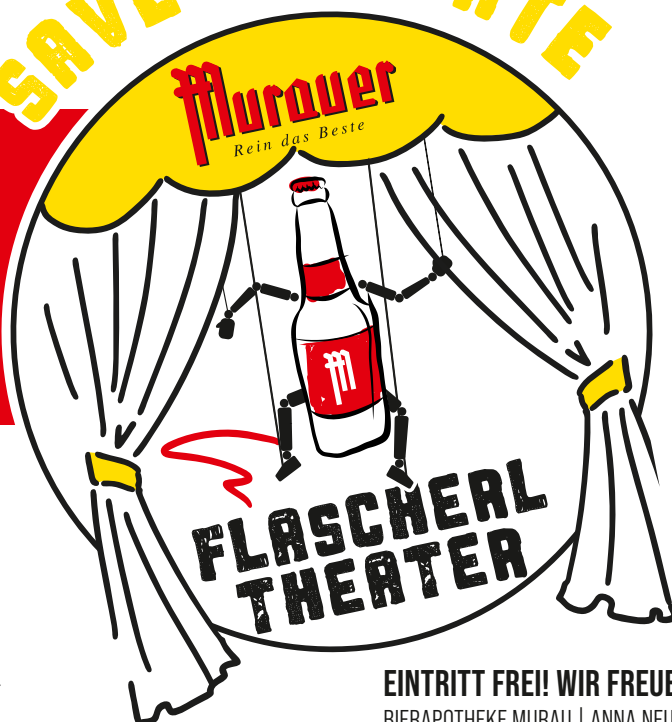
FR 26.06.2026

FR 24.07.2026

FR 28.08.2026

FR 18.09.2026

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

Wie damals,
wie immer.

Rein das Beste

M Bier

Seit 530 Jahren

ÖSTERREICHISCHE
PRIVATBRAUEREI
100% UNABHÄNGIG



Steiermark Frühling am Wiener Rathausplatz

Wenn der Wiener Rathausplatz sich in eine steirische Genusswelt verwandelt, darf eines nicht fehlen: Murauer Bier!

Auch in diesem Jahr ist die Brauerei Murau wieder offizieller Hauptlieferant dieses beliebten Events und bringt das steirische Lebensgefühl mitten in die Bundeshauptstadt. Bei der Pressekonferenz am 12.03.2026 in Graz wurde die Partnerschaft durch die Unterzeichnung des Kooperationsvertrages erneut besiegelt. Von 08. bis 12.04. 2026 wird der Wiener Rathausplatz wieder steirisch. Die Veranstaltung, die als größter Steiermark-Auftritt in Wien gilt, wird auch dieses Jahr wieder Gäste mit steirischer Kulinarik, Kultur und Gastfreundschaft begeistern. Organisiert wird das Event von der Steirischen Tourismus und Standortmarketing GmbH (STG) in



Zusammenarbeit mit den elf Erlebnisregionen. „Es ist schön zu sehen, wie der Steiermark Frühling Wien für ein paar Tage ganz in steirische Stimmung versetzt. Als offizieller Partner sind wir mit Murauer Bier gerne Teil dieser Genusswelt. Unsere Brautradition

reicht bis ins Jahr 1495 zurück – und mit jedem Glas möchten wir ein Stück steirische Heimat und Geselligkeit vermitteln“ sagt Josef Rieberer, geschäftsführender Vorstand der Brauerei Murau. Die Erfolgsgeschichte des Steiermark Frühlings spricht

für sich: Über 3 Millionen Besucher:innen ließen sich in den letzten 25 Jahren von der Steiermark in Wien inspirieren. Mit Murauer Bier als Hauptlieferant wird der Steiermark Frühling 2026 zu einem besonderen Genuss – ganz im Zeichen echter steirischer Braukunst.

Die Murauer Bier Highlights am DO, 09.04.:

11:30 Uhr:

Murauer Bieranstich

15:00 Uhr:

Die Edlseer - presented by Murauer Bier

ca. 16:00 Uhr:

Autogrammstunde der Edlseer beim Stand 53

20:00 Uhr:

Desperate Brasswives - presented by Murauer Bier



Letztes Jahr begleiteten Nici Schmidhofer (r) und Kati Ofner (l.) feierlich den offiziellen Bieranstich.



Auch gab es Besuch aus der Heimat: Der Gelägerbier-Club Murau und LH-Stellvertreterin Manuela Kohm schauten vorbei.

Steirische Ballkultur mit Murauer Bier

Sowohl in Wien als auch in Graz war die Brauerei Murau Teil der steirischen Ballsaison und sorgte für passende Genussmomente.

Für einen Abend verwandelte sich die Wiener Hofburg wieder in eine Hochburg der Tracht. Dann kann es nur einen Ball geben: den Steirer Ball in Wien. Bei der bereits 126. Ausgabe am 10.01. 2026 stand erneut alles im Zeichen von Dirndl, Lederhose und steirischer Lebensfreude. Als Kooperationspartner war auch die Brauerei Murau erstmals Teil dieses besonderen Abends. Die Ballgäste konnten exklusiv Murauer Bier genießen und damit ein Stück steirische Braukultur mitten in der Wiener Hofburg erleben. So trug die Brauerei Murau dazu bei, dass der traditionsreiche Ball auch kulinarisch ganz im Zeichen der Steiermark stand.



75. Steirischer Bauernbundball

Am 13.02.2026 wurde die Grazer Stadthalle wieder zum Treffpunkt voller Tradi-

tion, Musik und steirischer Lebensfreude. Der 75. Steirische Bauernbundball war restlos ausverkauft, gefeiert wurde bis in die frühen

Morgenstunden. Auch die Brauerei Murau war Teil dieses besonderen Abends und sorgte mit steirischem Märzenbier, erfrischenden Murelli Limonaden und erstmals mit dem neuen Premiumgetränk **Murique No. 1** für besten Genuss.

Als größter Ball Europas verbindet der Steirische Bauernbundball Brauchtum mit modernem Flair und bringt Dirndl und Lederhose mit urbaner Atmosphäre zusammen. Neben Live-Musik, Tanz und steirischen Spezialitäten steht vor allem das gemeinsame Feiern der steirischen Kultur im Mittelpunkt.

Die Brauerei Murau begleitet dieses besondere Event bereits seit vielen Jahren und freut sich schon auf das kommende Jahr.



TASTES LIKE

love at first sip



AT-BIO-902



CH-BIO-004

Natürlich
erfrischend.

The ORGANICS
by Red Bull

ZUHAUSE
IST DA,
WO ES BIER
GIBT!



Folge uns:  
@muraer_bier

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