

Rein das Beste



MURAUER RADLER

präsentieren sich
im modernen,
neuen Look

DONAUINSELFEST

Murauer Bier erst-
mals als Getränke-
partner dabei

SMART KITCHEN

Innovation zum
Angreifen direkt
aus dem Murtal



Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

Erfolg entsteht nicht dadurch, dass man stehen bleibt. Erfolg entsteht, wenn man Entwicklungen frühzeitig erkennt und dabei seinen Werten treu bleibt. Als regional verwurzeltes Unternehmen bewegt sich die Brauerei Murau in einem Markt, der sich laufend verändert. Konsumgewohnheiten wandeln sich, Erwartungen steigen und neue Zielgruppen wollen auf ihre eigene Weise angesprochen werden. Diesen Veränderungen begegnet die Brauerei Murau mit Offenheit, Innovationskraft und dem Anspruch, die Marke zukunftsfit weiterzuentwickeln. Dabei geht es nicht darum, Tradition neu zu erfinden, sondern ihre Stärken sichtbar zu machen und in die Zukunft zu tragen. Herkunft, Qualität und Verantwortung gegenüber der Region bleiben das Fundament des Handelns.

Die Verbindung aus Beständigkeit und Weiterentwicklung macht die Stärke der Brauerei Murau aus. Sie schafft die Grundlage, auch künftig erfolgreich zu sein und Impulse für Kund:innen, Partner und die Region zu setzen.

HOPFEN & MALZ,
GOTT ERHALT'S!

Johann Lassacher
VorstandsObmann

Echt anders. Echt deins.

Was ursprünglich als einmalige Gestaltungsidee einer Jubiläumsedition gedacht war, entwickelte sich schneller als erwartet zu einem echten Blickfang im Getränkeregale.

Die neuen Radler-Etiketten der Brauerei Murau zeigen eindrucksvoll, wie modern, frisch und charakterstark sich traditionelle Biermischgetränke heute präsentieren können. Mit auffälligen Farben, sympathischen Tiermotiven und einem eigenständigen Auftritt bringen die Murauer Radler nun

noch mehr Persönlichkeit ins Sortiment – ohne dabei ihre Herkunft und die Werte der Brauerei Murau aus den Augen zu verlieren.

Den Anfang machte der zitro&bier Radler. Sein neues Erscheinungsbild sorgte bereits kurz nach der Einführung für viel positive Resonanz und

zeigte, dass moderne Gestaltung und bewährte Qualität hervorragend zusammenpassen. Dieser Erfolg war schließlich der Anstoß, die gesamte Radlerfamilie neu zu gestalten. Nun präsentieren sich auch der preisel&bier Radler sowie der Kräuterradler alkoholfrei im neuen Look und sorgen gemeinsam für



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, Bernd Niederwieser **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 Rieberger. **Grundlegende Richtung:** Präsentation und Information über Dienstleistungen, Produkte und Veranstaltungen der Brauerei Murau.

einen noch stärkeren und einheitlicheren Markenauftritt.

Dabei steht jede Sorte für ihren ganz eigenen Charakter. Der zitro&bier Radler kombiniert 40 % Murauer Märzen mit 60 % naturtrüber Zitronenlimonade und überzeugt seit Jahren als spritzig-leichter Klassiker. Das neue Etikett greift genau dieses unkomplizierte und erfrischende Lebensgefühl auf. Frei nach dem Motto „Guter Geschmack hat einen Vogel!“ präsentiert sich die Sorte frech, lebendig und modern – ideal für alle, die es federleicht, ehrlich und unkompliziert mögen.

Der preisel&bier Radler zeigt sich im bärenstarken neuen Look. Die Kombination aus 60 % Murauer Märzenbier und 40 % fruchtiger Preiselbeerlimonade sorgt für einen

angenehm herb-süßlichen Geschmack mit viel Charakter. Das neue Design unterstreicht genau diese Eigenschaft: kräftig, auffällig und voller Persönlichkeit. Oder wie es die Sorte selbst sagt: „Der Bär weiß, was schmeckt.“

Auch der Kräuterradler alkoholfrei präsentiert sich neu – und das erstmals in der 0,33-l-Mehrwegflasche. Mit seinem ausgewogenen Geschmack aus 55 % alkoholfreiem Bier und 45 % Kräutermix zeigt er, wie modern alkoholfreier Genuss heute sein kann. Das neue Etikett setzt auf frische Farben, einen lockeren Auftritt und eine sympathische Leichtigkeit. „Bleib locker wie das Alpaka“ bringt den Charakter der Sorte perfekt auf den Punkt.

Hinter dem neuen Auftritt steckt dabei weit mehr als eine

optische Auffrischung. Ziel war es, jeder Sorte eine unverwechselbare Persönlichkeit zu verleihen und ihre individuellen Eigenschaften noch sichtbarer zu machen. Die auffälligen Farben und charakteristischen Tiermotive sorgen nicht nur für einen hohen Wiedererkennungswert, sondern erzählen auch kleine Geschichten, die die Besonderheiten der jeweiligen Sorte unterstreichen. So wird bereits auf den ersten Blick erkennbar, welche Geschmackswelt sich hinter dem Etikett verbirgt.

Gleichzeitig bleibt die Verbundenheit zur Region und zur Marke Murauer klar erkennbar. Die neuen Designs wirken modern und zeitgemäß, bleiben aber dennoch bodenständig und authentisch. Genau diese Verbindung aus Tradition und Innovation prägt die Brauerei Murau seit Generationen. Die

Radler zeigen eindrucksvoll, dass Bewährtes und Neues kein Widerspruch sein müssen, sondern sich perfekt ergänzen können.

Mit dem Etikettenrelaunch beweist die Brauerei Murau einmal mehr, dass Tradition nicht altmodisch sein muss. Die neuen Designs sind mutig, farbenfroh und aufmerksamkeitsstark – und gleichzeitig eng mit der regionalen Herkunft und der jahrhundertelangen Braukultur verbunden. Die Murauer Radler erzählen ihre Geschichte damit künftig noch sichtbarer, moderner und selbstbewusster.

Ab sofort sind alle drei Sorten in der umweltbewussten 0,33-l-Mehrwegflasche in den Murauer Bier Depot Shops, im gut sortierten Einzelhandel sowie in der Gastronomie erhältlich.

Murauer Bier
Seit 1495

*Ausgezeichnet
bereits
zum 9. Mal:*

DLG
PREIS FÜR LANGJÄHRIGE
**PRODUKT
QUALITÄT**
DLG.org/plp

ÖSTERREICHISCHE
PRIVATBRAUEREI
100% UNABHÄNGIG

Folge uns: [f](#) [@murauerbier.at](#)



Sehr geehrte Damen und Herren!

Manche Meilensteine haben eine besondere Bedeutung. Nicht nur für ein Unternehmen, sondern auch für die Werte, die es vertritt. Die erstmalige Partnerschaft der Brauerei Murau mit dem Donauinselfest ist für uns genau ein solcher Moment.

Als unabhängige Genossenschaftsbrauerei sind wir fest in der Steiermark verwurzelt. Gleichzeitig ist es unser Anspruch, die Qualität, Tradition und Werte der Brauerei Murau weit über die Grenzen unserer Heimat hinaus sichtbar zu machen. Dass wir heuer Teil von Österreichs größtem Open-Air-Festival sind, erfüllt uns mit Freude und Stolz.

Besonders wertvoll ist für uns, dass diese Partnerschaft auf gemeinsamen Überzeugungen basiert. Das Donauinselfest steht für Offenheit, Gemeinschaft und Zusammenhalt – Werte, die auch das Selbstverständnis der Brauerei Murau prägen. Für uns ist diese Zusammenarbeit daher ein starkes Zeichen dafür, dass Regionalität, Qualität und Eigenständigkeit heute mehr denn je geschätzt werden.

Michael Leitner-Fidler
Aufsichtsratsvorsitzender

Murauer Bier am Donauinselfest

Steirische Braukultur bringt regionale Werte auf Österreichs größtes Festival.



Michael Feiertag (GF Steirische Tourismusmarketing GmbH), **Josef Rieberer** (geschäftsführender Vorstand Brauerei Murau), **Julia Healy, MSc.** (GF proevent), **Dipl.-Ing. Josef Wiedenhofer, BSc, MBA** (GF proevent), **Bettina Lindschinger** (Leitung Marketing Brauerei Murau). v.l.

Die Brauerei Murau eGen wird im Jahr 2026 erstmals offizieller Getränkepartner des Wiener Donauinselfests, das von 3. bis 5. Juli 2026 auf der Donauinsel in Wien stattfindet. Die Kooperation wurde im Rahmen des Steiermark Frühlings offiziell besiegelt und markiert einen wichtigen Schritt für die steirische Traditionsbrauerei: Murauer Bier bringt damit gelebte Regionalität, höchste Brauqualität und nachhaltige Werte auf die Bühne von Europas größtem Open Air Festival bei freiem Eintritt.

Auf einer Festivalfläche von mehreren Kilometern bietet es an drei Tagen ein breites Musik, Kultur und Informationsprogramm bei freiem Eintritt. Jährlich zieht das Fest unzählige Besucher:innen an und ist damit fixer Bestandteil im kulturellen Selbstverständnis Wiens und Österreichs.

Gemeinsame Haltung statt bloßem Sponsoring

Für Murauer ist die Partnerschaft weit mehr als Markenpräsenz. Sie basiert auf einer gemeinsamen Haltung: Bodenständigkeit, Offenheit und Verantwortung gegenüber Gesellschaft und Umwelt.

„Das Donauinselfest ist ein Fest für alle – offen, zugänglich und tief in Österreich verwurzelt. Genau darin sehen wir viele Parallelen zu unserem Selbstverständnis als unabhängige Genossenschaftsbrauerei. Wir freuen uns, unsere steirische Braukultur erstmals mitten in Wien und bei einem Fest dieser Bedeutung erlebbar zu machen,“ so Josef Rieberer, geschäftsführender Vorstand der Brauerei Murau.

Gleichzeitig unterstreicht die Kooperation die Bedeutung österreichischer Privatbrau-

ereien, die mit regionaler Verankerung und eigenständigem Profil einen bewussten Gegenpol zu internationalen Konzernstrukturen bilden.

„Wenn zwei Privatbrauereien bei einem Fest dieser Größenordnung Verantwortung übernehmen, dann ist das auch ein starkes Signal für Qualität, Unabhängigkeit und heimische Wertschöpfung,“ betont Josef Wiedenhofer (Geschäftsführung proevent) im Zusammenhang mit der Zusammenarbeit. Das Donauinselfest begeistert Jahr für Jahr mit einem hochkarätigen Musik-, Action- und Fun-Programm sowie einem umfassenden Informations- und Serviceangebot. Gleichzeitig steht die Veranstaltung seit jeher für sozialen Zusammenhalt, ein leistbares und modernes Wien sowie einen respektvollen Umgang miteinander.

Nicht nur unser *Märzen* kommt zum **#dif26**

Alex, Bärtram & Vince kommen mit!



Folge uns:  
[@murauerbier.at](https://www.murauerbier.at)

ÖSTERREICHISCHE
PRIVATBRAUEREI
100% UNABHÄNGIG



Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

beste Qualität beginnt lange bevor ein Bier gebraut wird. Sie entsteht auf den Feldern unserer Region – durch das Engagement der Braugerstenbauern und das Zusammenspiel vieler Partner entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Die Brauerei Murau setzt auf regionale Rohstoffe und langfristige Partnerschaften. Sie bilden die Basis für die hohe Qualität der Biere und sichern zugleich Wertschöpfung in der Region. Gerade in Zeiten globaler Herausforderungen gewinnen verlässliche Kooperationen und kurze Transportwege zunehmend an Bedeutung.

Die enge Zusammenarbeit von Landwirtschaft, Mälzerei und Brauerei zeigt, wie erfolgreich regionale Kreisläufe funktionieren. Sie schaffen Transparenz, stärken die Versorgungssicherheit und leisten einen wichtigen Beitrag zu nachhaltigem Wirtschaften.

Darauf ist die Brauerei Murau stolz. Denn hinter jedem Murauer Bier stehen neben Braukompetenz und handwerklichem Können viele Menschen, die mit Leidenschaft und Verantwortung ihren Beitrag leisten.

Josef Rieberer Michael Göpfart

Josef Rieberer
Geschäftsführender Vorstand
Michael Göpfart
Braumeister Brauerei Murau

Steiermark Frühling

Steirische Lebensfreude
begeistert die Bundeshauptstadt.

Von 08. bis 12. April 2026 verwandelte der Steiermark Frühling den Wiener Rathausplatz erneut in eine Bühne für steirische Kulinarik, Kultur und Gastfreundschaft. Mehr als 200.000 Besucher:innen nutzten die Gelegenheit, die Vielfalt der grünen Mark hautnah zu erleben.

Feierlicher Auftakt mit steirischer Braukultur

Eröffnet wurde die Veranstaltung von Landeshauptmann Mario Kunasek und dem britischen Skirennläufer Laurie Taylor mit dem traditionellen Bieranstich. Als offizieller Hauptlieferant war die Brauerei Murau wieder ein wichtiger Teil des Events und brachte ein Stück steirische Braukultur nach Wien.

Der Steiermark Frühling gilt als größter Auftritt des Bundeslandes in Wien und wird von der Steirischen Tourismus und Standortmarketing GmbH (STG) gemeinsam mit den elf Erlebnisregionen or-



Der Rathausplatz in Wien zeigte sich in Gelb.



Heuer durfte Laurie Taylor gemeinsam mit Landeshauptmann Mario Kunasek den Bieranstich vornehmen.

ganisiert. Seit über 25 Jahren begeistert das Erfolgsformat Gäste aus dem In- und Ausland.



Auf den erfolgreichen Bieranstich musste natürlich auch angestoßen werden. Laurie Taylor und Nici Schmidhofer, Josef Rieberer (geschäftsführender Vorstand), Peter Doppler (Obmann-Stv.) v.l.

Ein Stück Heimat in der Bundeshauptstadt

„Die Teilnahme am Steiermark Frühling in Wien ist für die Brauerei Murau eine besondere Freude. Seit 1495 steht die Brauerei Murau für höchste Qualität, ehrliches Handwerk und echte steirische Werte. Diese Begeisterung möchten wir mit den Gästen teilen und ein Stück Heimat nach Wien bringen“, so Josef Rieberer, geschäftsführender Vorstand der Brauerei Murau.

Mit Murauer Bier als verlässlichem Partner wurde der Steiermark Frühling auch heuer zu einem genussvollen Erlebnis im Zeichen echter steirischer Braukultur.

Gemeinsam für beste Braugerste

Rund 30 Landwirt:innen aus der Region Murau/Murtal folgten kürzlich der Einladung zu einer gemeinsamen Exkursion nach Wien.

Ein besonderes Highlight war die Besichtigung der STAMAG Stadlauer Malzfabrik. Geschäftsführer Mag. Christian Haberl-Rhomberg begrüßte die Teilnehmer:innen persönlich und gab spannende Einblicke in die traditionsreiche und zugleich hochmoderne Malzproduktion. Besonders beeindruckend waren die „Gläserne Backzutaten-Manufaktur“ mit ihrem hohen Automatisierungsgrad sowie die neue Mälzerei, die mit modernster Technologie ausgestattet ist und höchste Qualitätsstandards erfüllt.

Vom Feld bis zum Malz

Die Exkursion bot den Landwirt:innen die Möglichkeit, den Weg der regional angebauten Braugerste weiterzuverfolgen und einen direkten Einblick in deren Verarbeitung zu

erhalten. Der persönliche Austausch zwischen Landwirtschaft, Malzproduktion und Brauerei stärkt die enge Zusammenarbeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Den gemütlichen Ausklang fand der Tag im „Englischen Reiter“ im Wiener Prater. Bei interessanten Gesprächen über Braugerstenanbau, Ernte und aktuelle Entwicklungen klang die gelungene Exkursion in geselliger Atmosphäre aus.

Regionaler Kreislauf mit Zukunft

Die Wertschöpfungskette zeigt dabei einen klaren regionalen Kreislauf: Landwirt:innen in Murau/Murtal bauen Braugerste an, das Lagerhaus sammelt und lagert die Ernte, die STAMAG verarbeitet die Gerste zu Braumalz und die Brauerei Murau braut daraus Bier. Die beim Brauen



Thomas Aubrunner (Betriebsleitung Mälzerei STAMAG, I.) und Mag. Christian Haberl-Rhomberg (Geschäftsführung STAMAG, r.) nahmen die Gäste in Empfang.

entstehenden Treber gehen wiederum als hochwertiges Futtermittel an die Landwirtschaft zurück. Damit entsteht ein regionaler Kreislauf

mit kürzeren Transportwegen, höherer Nachhaltigkeit, regionaler Wertschöpfung und abgesicherter Rohstoffversorgung.



Auch die Geschichte über die STAMAG und der Mälzerei wurde den Besucher:innen nähergebracht.



Eine Führung über das gesamte Betriebsgelände durfte natürlich nicht fehlen.

Braugerste im Fokus

Was vor wenigen Jahren als Versuch begann, hat sich zu einem echten Erfolg entwickelt: Heute stammt ein wesentlicher Teil der Braugerste für Murauer Bier direkt aus der heimischen Region.

Gemeinsam mit engagierten Landwirt:innen, dem Saatbauverein und der Landforst ist es gelungen, eine regionale Wertschöpfungskette aufzubauen, die österreichweit Vorbildcharakter hat. Im Gespräch erzählen **Karl Grantner**, Obmann des Saatbauvereins, und **Karl-Heinz Hölzl**, Spartenleiter für Agrar und Energie bei der Landforst, wie aus einer Idee ein erfolgreiches Projekt wurde, welche Herausforderungen zu meistern waren und warum die Murtaler Braugerste heute weit mehr ist als nur ein regionaler Rohstoff.

8

Rein das Beste: Warum galt das Murtal früher eigentlich nicht als typisches Braugergengebiet – und welche Rolle spielen heute Klima und neue Sorten dabei, dass es plötzlich funktioniert?

Grantner: Früher wurde der Anbau schlichtweg nicht versucht. Die klimatischen Bedingungen galten lange Zeit als nicht optimal, weil es hier vergleichsweise kühl war. In den vergangenen Jahren hat sich das Klima verändert und die Temperaturen sind gestiegen. Gleichzeitig wurden neue Sorten entwickelt, die besser zu unseren Bedingungen passen. Dadurch entstand die Idee, es auszuprobieren. Heute sind wir sehr froh, dass dieser Versuch so erfolgreich verlaufen ist.

Rein das Beste: Erinnern Sie sich noch an die ersten Ge-



Karl Grantner (l.), Obmann des Saatbauvereins Murboden und Karl-Heinz Hölzl (r.), Spartenleiter für Agrar und Energie bei der Landforst Spielberg.

sprache zur Murtaler Braugerste? Was hat Sie damals überzeugt, dass daraus wirklich etwas werden kann?

Hölzl: Karl Grantner ist damals auf mich zugekommen und hat von der Idee erzählt, regionale Braugerste für die Brauerei Murau anzubauen. Dafür wurde eine Übernahmestelle und ein Lagerpartner gesucht. Die Landforst war glücklicherweise in der Lage, diese Aufgabe zu übernehmen. Gestartet wurde mit rund 50 Hektar Anbaufläche. Bereits nach dem ersten Jahr haben wir gesehen, dass die Qualität passt und ein Großteil der Ernte tatsächlich als Braugerste verwendet werden kann. Dieser Erfolg hat uns gezeigt, dass das Projekt Zukunft hat. Die Entwicklung in den vergangenen Jahren war beeindruckend und ich denke, dass auch die Landforst ihren Beitrag dazu leisten konnte.

Rein das Beste: Was unterscheidet Braugerste von normaler Gerste und wie anspruchsvoll ist der Anbau?

Grantner: Der entscheidende Faktor ist der Eiweißgehalt. Dieser hängt stark von der Düngung ab. Bei Braugerste muss deutlich gezielter gearbeitet werden als bei Futtergerste. Die Landwirte müssen den richtigen Zeitpunkt wählen und insgesamt etwas zurückhaltender düngen. Das macht den Anbau anspruchsvoller, verlangt aber auch mehr Aufmerksamkeit und Erfahrung.

Rein das Beste: Welche Qualitätskriterien müssen erfüllt werden, damit aus der Gerste später tatsächlich Bier werden kann?

Grantner: Besonders wichtig ist der Eiweißgehalt. Dieser sollte zwischen 9,5 und 12 Prozent liegen. Außerdem

müssen die Braueigenschaften stimmen, damit die Gerste später optimal vermälzt und für die Bierproduktion verwendet werden kann.

Rein das Beste: Welche Rolle übernimmt die Landforst konkret im Projekt?

Hölzl: Unsere Aufgabe beginnt bereits vor dem Anbau. Wir unterstützen die Landwirte mit Saatgut, Pflanzenschutzmitteln und Düngemitteln und stehen ihnen beratend zur Seite. Nach der Ernte übernehmen wir die Braugerste in Spielberg. Dort wird jede Lieferung kontrolliert und auf ihre Qualität

Rein das Beste: Hätten Sie erwartet, dass sich das Projekt so schnell entwickelt?

Grantner: Ehrlich gesagt nicht. Damals hieß es, dass langfristig etwa 500 Hektar Anbaufläche benötigt werden könnten. Ich dachte zunächst, dass das schwierig werden würde. Doch nach dem ersten erfolgreichen Jahr hat sich die Nachricht schnell verbreitet. Viele Landwirte haben gesehen, dass das Konzept funktioniert und wollten ebenfalls Teil davon werden.

Rein das Beste: Was macht das Projekt aus Ihrer Sicht so glaubwürdig?

„Es stammt nicht nur die Gerste aus dem Murtal, sondern auch das Saatgut. Das ist ja sozusagen doppelt regional!“

Karl Grantner



geprüft. Entspricht sie den Anforderungen, wird sie als Braugerste übernommen und eingelagert. Die Gerste bleibt anschließend etwa 60 - 90 Tage in Spielberg und wird danach zur Weiterverarbeitung an die STAMAG nach Graz geliefert.

Rein das Beste: Gab es Anfangs auch Skepsis unter den Bauern, ob das im Murtal überhaupt funktionieren kann?

Grantner: Natürlich gab es Skepsis. Das ist bei jedem neuen Projekt so. Aber wenn man etwas nicht ausprobiert, kann man auch nicht herausfinden, ob es funktioniert. Wir haben damals elf Landwirte gefunden, die bereit waren, diesen Weg mitzugehen. Bereits im ersten Jahr hat sich gezeigt, dass die Qualität stimmt. Das hat viele weitere überzeugt.

Grantner: Vor allem die Tatsache, dass man die Regionalität tatsächlich sehen kann. Im gesamten Murtal gibt es Braugerstenfelder für die Brauerei Murau. Die Hinweistafeln machen das zusätzlich sichtbar. Viele Menschen sprechen mich darauf an und finden es großartig, dass die Gerste direkt aus der Region stammt. Ich bin überzeugt, dass dieses Bewusstsein auch die Verbundenheit mit Murauer Bier stärkt.

Hölzl: Regionalität wird heute von den Konsumentinnen und Konsumenten sehr bewusst wahrgenommen. Besonders wichtig sind die kurzen Wege. Die Gerste wird im Murtal angebaut, in Spielberg übernommen und anschließend in Graz weiterverarbeitet. Dadurch entsteht regionale Wertschöpfung und gleichzeitig werden Trans-

portwege reduziert. Das ist ein großer Vorteil gegenüber Rohstoffen, die aus weiter entfernten Regionen stammen.

Rein das Beste: Spürt man unter den Bauern heute auch Stolz, wenn aus ihrer Gerste später Murauer Bier wird?

Grantner: Auf jeden Fall. Die Landwirte sind zufrieden, die Qualität stimmt und auch die wirtschaftliche Seite passt. Gerade wenn man zurückdenkt, wie viele Menschen zu Beginn gezweifelt haben, macht der heutige Erfolg besonders stolz. Zudem stammt nicht nur die Gerste aus dem Murtal, sondern auch das Saatgut. Regionaler geht es kaum.

Hölzl: Die Wertschöpfung bleibt in der Region und davon profitieren die landwirtschaftlichen Betriebe. Das war von Anfang an ein wichtiges Ziel. Gleichzeitig freut es uns als Landforst, dass wir unsere Kundinnen und Kunden bei einem so erfolgreichen Projekt unterstützen können. Besonders schön ist, dass wir gemeinsam beweisen konnten, dass die Idee funktioniert.

Rein das Beste: Zum Abschluss: Was empfinden Sie persönlich, wenn Sie ein Murauer Bier in der Hand halten und wissen, dass die Gerste direkt aus der Region stammt?

Grantner: Dann sage ich oft mit einem Lächeln: „Das ist unser Bier.“

Hölzl: Regionalität ist heute wichtiger denn je. Deshalb bin ich stolz darauf, was wir gemeinsam aufgebaut haben. Ich hoffe, dass sich das Projekt auch in Zukunft so positiv weiterentwickelt und noch viele Jahre erfolgreich bestehen wird.



Die Murellis gemeinsam auf der Piste mit Skicrosserin Katrin Ofner.

Murelli Junior Team

Im September 2025 wurde das Murelli Junior Team gegründet. 14 sportbegeisterte Kinder und Jugendliche aus der Region wurden damals offiziell in das Team aufgenommen.

Ziel der Initiative ist es, junge Menschen für Bewegung, Gemeinschaft und einen aktiven Lebensstil zu begeistern. Im Mittelpunkt stehen dabei Werte wie Fairness, Teamgeist, Zusammenhalt und die Freude am gemeinsamen Erleben.

Gemeinsam aktiv. Seit dem Start durfte das Murelli Junior Team bereits viele besondere Momente erleben. Bei abwechslungsreichen Ausflügen und Aktivitäten konnten die Jugendlichen nicht nur neue Sportarten kennenlernen, sondern auch spannende Begegnungen mit Sportler:innen erleben, die seit vielen Jahren eng mit der Brauerei Murau verbunden sind. Ob gemeinsame Trainingseinheiten, sportliche Challenges oder lustige Team-Ausflüge – der Spaß und das Miteinander

stehen immer an erster Stelle. Im April ging es für das Murelli Junior Team besonders rasant zu: Gemeinsam mit Skicross-Athletin Katrin Ofner stand ein actionreiches Skicross-Training auf dem Programm. „Mit dem Murelli Junior Team möchten wir den Kindern ermöglichen, so viele Sportarten wie möglich kennenzulernen, auszuprobieren und vielleicht sogar lieben zu lernen. Vor allem sollen sie wertvolle Bewegungserfahrungen sammeln“, so Katrin Ofner. Auf der Piste lernten die jungen Murellis verschiedene Elemente wie Wellen, Kurvenfahren und das Fahren im Team kennen. Die Begeisterung war groß und der Spaß kam dabei natürlich nicht zu kurz. Im Anschluss gab Ernährungsexpertin und „Land schafft Leben“-Gründerin Maria Fanninger spannende



Früh übt sich. Den jungen Athlet:innen machte der Ausflug auf die Reiteralp sichtlich Spaß.

Einblicke in das Thema gesunde Ernährung. Sie erklärte den jungen Sportler:innen, wie ein ausgewogener Teller aussehen sollte, welche Nährstoffe der Körper wirklich braucht und warum regelmäßiges und ausreichendes Essen gerade für Kinder und Jugendliche wichtig ist.

Padel-Premiere. Bei schon deutlich wärmeren Temperaturen ging es beim Treffen im Mai sportlich weiter – diesmal auf die Padel-Anlage beim Landhaus Wilhelmer in Aichdorf. Viele der jungen Murellis hielten dort zum ersten Mal einen Padelschläger in der Hand. Padel-Trainer Marco



Maria Fanninger („Land schafft Leben“-Gründerin) brachte den Kids das Thema „Gesunde Ernährung“ näher.

führte die Nachwuchstalente mit großer Begeisterung in die Welt des Padelports ein. Bereits nach kurzer Zeit wurden die ersten Matches gespielt – mit viel Ehrgeiz, tollen Ballwechseln und jeder Menge Freude auf dem Court. Auch dieser Tag zeigte wieder, wie vielseitig Sport sein kann und wie wichtig gemeinsame Erlebnisse für das Teamgefühl sind. Mit dem Murelli Ju-

nior Team schafft die Brauerei Murau weit mehr als nur sportliche Aktivitäten – es entstehen gemeinsame Erinnerungen, neue Freundschaften und unvergessliche Erlebnisse. Die vielen abwechslungsreichen Ausflüge und Trainingstage zeigen, wie wichtig Bewegung, Zusammenhalt und gegenseitige Motivation für junge Menschen sind. Gleichzeitig lernen die Kinder



Padeltraining bei der Padel-Anlage beim Landhaus Wilhelmer in Aichdorf.

und Jugendlichen immer wieder neue Sportarten kennen, sammeln wertvolle Erfahrungen und wachsen als Team zusammen.

Mehr als Sport. Besonders schön ist dabei zu sehen, mit wie viel Begeisterung und Freude die jungen Murellis bei jedem Event dabei sind. Egal ob auf der Skipiste, am Padel-Court oder bei ge-

meinsamen Gesprächen mit Sportler:innen und Expert:innen – im Mittelpunkt stehen immer das gemeinsame Erlebnis und der Spaß an der Bewegung. Genau diese Begeisterung möchte die Brauerei Murau mit dem Murelli Junior Team weiter fördern und den Jugendlichen auch in Zukunft viele spannende Abenteuer und besondere Begegnungen ermöglichen.



Padeltrainer Marco führte die Kids in die Welt des Trendsports „Padeltennis“ ein.



Vom Feld bis in die Flasche

„Hopfen und Malz, Gott erhalt's!“ Bier ist für viele Menschen in Österreich ein Getränk mit Kultstatus und vor allem jetzt im Sommer beliebt. Doch wie werden die Rohstoffe zum kühlen Feierabendgetränk?

Ohne Wasser, Malz, Hopfen und Hefe tut sich nichts im Bierfass. Malz ist angekeimtes und wieder getrocknetes Getreide. In der Regel wird hier Sommerbraugerste verwendet, aber auch Weizen eignet sich zum Bierbrauen. Hopfen gilt als „Gewürz des Bieres“, da es ihm den leicht bitteren Geschmack verleiht. Eine Hopfenpflanze kann bis zu 20 Jahre lang genutzt werden.

Reinheitsgebot:

Was darf rein ins Bierfass?

Das bayrische Reinheitsgebot von 1516 besagte, dass zum Bierbrauen nur Gerste, Hopfen und Wasser verwendet werden dürfen. Dieses Gebot gilt

als die älteste lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt. Es gilt in Deutschland bis heute, wenn auch mit Ausnahmen und modernen Anpassungen. Für unsere heimischen Brauereien ist das Reinheitsgebot nicht verbindlich – für sie gelten die Regelungen des Österreichischen Lebensmittelhandbuchs: Neben Wasser, Getreidemalz, Hopfen und Hefen darf auch unvermälztes Getreide wie Mais zugesetzt werden, außerdem Zucker zur Unterstützung des Gärprozesses oder Ascorbinsäure für bessere Haltbarkeit.

Der Weg des Bieres:

So wird gebraut

Der Brauprozess verläuft in

drei Schritten: Malzbereitung, Würzbereitung, Gärung. Das Getreide wird eingeweicht und keimt. Dadurch werden bestimmte Enzyme aktiviert, die später die Getreidestärke zu Zucker abbauen. Das Malz wird getrocknet und es bilden sich charakteristische Farb- und Geschmacksstoffe. Als Nächstes wird das Malz geschrotet, mit Wasser vermischt und erwärmt. Anschließend wird diese Maische gefiltert und mit dem Hopfen gekocht. Nach erneutem Filtern wird die Maische gekühlt und Hefe zugesetzt. Die Hefepilze sorgen dafür, dass der gelöste Zucker aus dem Malz zu Alkohol und Kohlendioxid vergoren wird. Nach acht bis

zehn Tagen ist die Hauptgärung vorbei. Danach reift das Jungbier in Tanks oder Fässern, sodass sich der Biergeschmack vollständig entwickelt. Untergärige Biere wie Pilsner oder Helles gären einen bis vier Monate lang nach, Weißbier, Ale oder andere obergärige Biere hingegen nur ein bis drei Tage. Für alkoholfreies Bier wird entweder der Gärprozess frühzeitig abgebrochen oder das Bier nachträglich entalkoholisiert.

Fertig gebraut und abgefüllt, landet das Bier schlussendlich im Supermarkt. In diesem Sinne: Prost! Mehr Infos zum Bier gibt's – auch in Videoform – auf www.landschafttleben.at

WAS BRAUCHT MAN FÜR 0,5 LITER BIER?



HEFE*

0,25–0,5 Gramm



HOPFEN

ca. 5 Dolden



GERSTENMALZ

ca. 85 Gramm



WASSER

1,75–5 Liter



Doppelte Verlängerung für eine starke Verbindung

Die Brauerei Murau setzt weiterhin auf starke sportliche Botschafterinnen aus Österreich: Die erfolgreichen Kooperationen mit Skicrosserin Katrin Ofner und Langläuferin Teresa Stadlober werden um ein weiteres Jahr verlängert.

Damit bleibt nicht nur die enge Verbindung zwischen Spitzensport und regionaler Markenqualität bestehen, sondern auch eine beliebte Aktion für Murelli-Fans wird fortgeführt: Die Murelli-Sondereditionen mit den Athletinnen werden auch im kommenden Jahr erhältlich sein. Katrin Ofner überzeugt auf internationaler Bühne im Skicross mit Leidenschaft, Ehrgeiz und Bodenständigkeit. Teresa Stadlober zählt seit

Jahren zur Weltspitze im Langlaufsport und steht ebenso für Ausdauer, Authentizität und regionale Verbundenheit. Werte, die auch die Brauerei Murau seit Generationen prägen.

Starke Partnerinnen.

„Die Zusammenarbeit mit Katrin Ofner und Teresa Stadlober hat sich hervorragend entwickelt. Beide Athletinnen sind glaubwürdige Botschafterinnen, die mit ihren Leistungen, ihrer Per-

sönlichkeit und ihrer Nähe zur Region perfekt zu unseren Marken passen“, freut sich geschäftsführender Vorstand Josef Rieberer. Ein sichtbares Zeichen dieser Zusammenarbeit sind die beliebten Murelli-Sondereditionen, die von den Sportlerinnen mitgestaltet werden. Aufgrund der positiven Resonanz im Handel und bei den Konsument:innen werden die Sondereditionen auch im kommenden Jahr fortgeführt.

Erfolg verbindet.

Mit der Verlängerung der Kooperationen setzt die Brauerei Murau ihren Weg fort, regionale Spitzenleistungen sichtbar zu machen und gemeinsam mit starken Persönlichkeiten die Werte der Marke authentisch nach außen zu tragen. Die Partnerschaften mit Katrin Ofner und Teresa Stadlober stehen dabei beispielhaft für das, was Murauer Bier und Murelli auszeichnet: Heimatverbundenheit, Qualität, Leidenschaft und Erfolg.

**ERFRISCHUNG
FÜR ECHTE
LEISTUNG.**

Murelli
LIMONADE

The advertisement features two female athletes, Katrin Ofner and Teresa Stadlober, standing side-by-side against a light blue background. Katrin Ofner, on the left, is wearing a red and white patterned ski suit and a pink headband, holding a bottle of Murelli Limonade. Teresa Stadlober, on the right, is wearing a dark blue ski suit with 'FAST AS EVER' and 'OFNER' written on it, and a white headband with the Murelli logo, also holding a bottle of Murelli Limonade. The text 'ERFRISCHUNG FÜR ECHTE LEISTUNG.' is prominently displayed in the top left, and the Murelli Limonade logo is in the bottom left.

**IM JULI
GEHT'S
LOS.**



**DER DRACOLA
ZERO:
EIN ALTER
BEKANNTER -
JETZT
GANZ OHNE
ZUCKER.**

FOLGE UNS FÜR MEHR!



murelli_limonade

SMART KITCHEN

Innovation zum Angreifen im Murtal

Seit mittlerweile zwei Jahren bietet das Gastronomietrainingscenter SMART KITCHEN im Murtal Gastronomiebetrieben und Gemeinschaftsverpflegungen die Möglichkeit, moderne und intelligente Küchengeräte direkt vor Ort kennenzulernen und praxisnah zu testen.



Bei den LIVE – Kochveranstaltungen werden nicht nur schmackhafte Speisen zubereitet, sondern man erhält auch Tipps von Profis vor Ort. Die Termine sind immer gut besucht.

Seit 2024 fanden bereits rund 12 LIVE-Kochveranstaltungen statt – weitere spannende Termine stehen auch heuer noch am Programm. Die Gastronomie steht aktuell vor großen Herausforderungen: Personalmangel, Generationswechsel und rückläufige Gästezahlen verlangen nach neuen Lösungen und effizienten Arbeitsabläufen. Genau hier setzt die SMART KITCHEN an. Bei den

LIVE-Kochveranstaltungen erleben Kund:innen innovative Küchentechnik hautnah und erhalten wertvolle Einblicke, wie sich Arbeitsprozesse optimieren lassen. Selbst mit minimalem Personalaufwand kann durch zeitversetzte Produktion Spitzenqualität ohne Kompromisse erzielt werden. Die SMART KITCHEN ist mit Premium-Kochgeräten und hochwertigen Edelstahlverbauten namhafter Partner

ausgestattet – darunter Rational, Winterhalter, Lainox, Gruber Schanksysteme und G.S. Stolpen.

GTW LIVE-KOCHVERANSTALTUNGEN 2026

- 15.09.2026
- 24.11.2026

Die Teilnahme ist für Kund:innen kostenlos. Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, ist eine Anmeldung erforderlich.



Jetzt anmelden – einfach den QR-Code scannen!



Die Räumlichkeiten der Smart Kitchen.





GTW. Verlässlichkeit, die sich auszahlt

Die Gastronomie Technik Weilharter (GTW) mit Sitz in Zeltweg ist seit vielen Jahren ein kompetenter Partner für Gastronomiebetriebe, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Großküchen.

Das Unternehmen begleitet seine Kund:innen von der ersten Beratung über die Planung bis hin zur fachgerechten Lieferung, Inbetriebnahme und laufenden Betreuung.

Besonders geschätzt werden die praxisnahen Gerätevorführungen. Kund:innen berichten immer wieder von den Vorteilen, Geräte vor einer Kaufentscheidung live erleben zu können. Doch die GTW überzeugt nicht nur durch Beratung und Produktvielfalt. Gerade im gastronomischen Alltag zählt vor allem eines: Verlässlichkeit.

„Ein günstiges Gerät ist teuer, wenn es am Samstagabend ausfällt.“ Dieser Gedanke bringt auf den Punkt, worauf es in einer professionellen Küche ankommt. Wenn ein Gerät ausfällt, entstehen nicht nur Reparaturkosten, sondern oftmals auch Umsatzeinbußen und zusätzlicher Stress für das gesamte Team. Deshalb setzt die GTW auf einen schnellen und persönlichen Service. Regionale Techniker, kurze Reaktionszeiten sowie Erreichbarkeit auch an Wochenenden und Feiertagen sorgen dafür, dass Ausfälle rasch behoben werden können. Darüber hin-

aus profitieren Kund:innen von hochwertigen Gastronomiegeräten, die für den täglichen Dauereinsatz entwickelt wurden. Fachgerechte Montage, Einschulung der Mitarbeitenden sowie ein verlässlicher Zugang zu Ersatzteilen und Wartungsleistungen erhöhen zusätzlich die Betriebssicherheit.

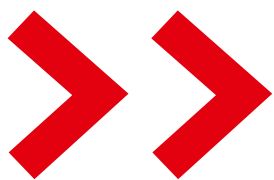
Letztlich entscheidet nicht allein der Kaufpreis über die Wirtschaftlichkeit einer Investition. Viel wichtiger sind Zuverlässigkeit, Lebensdauer und ein starker Servicepartner im Hintergrund. Mit ihrer

langjährigen Erfahrung, persönlicher Betreuung und umfassenden Serviceleistungen ist die GTW ein verlässlicher Partner für alle, die sich Tag für Tag auf Qualität, Funktionalität und zuverlässigen Service verlassen müssen.

INFO

GTW – Gastronomietechnik Weilharter Ges.m.b.H.

Planung, Verkauf und Service
Bundesstraße 62
8740 Zeltweg
office@gtw-gastrotechnik.at
+43 3577 22800



SAVE THE DATE

Termine:

FR 24.07.

FR 28.08.

FR 18.09.

2026

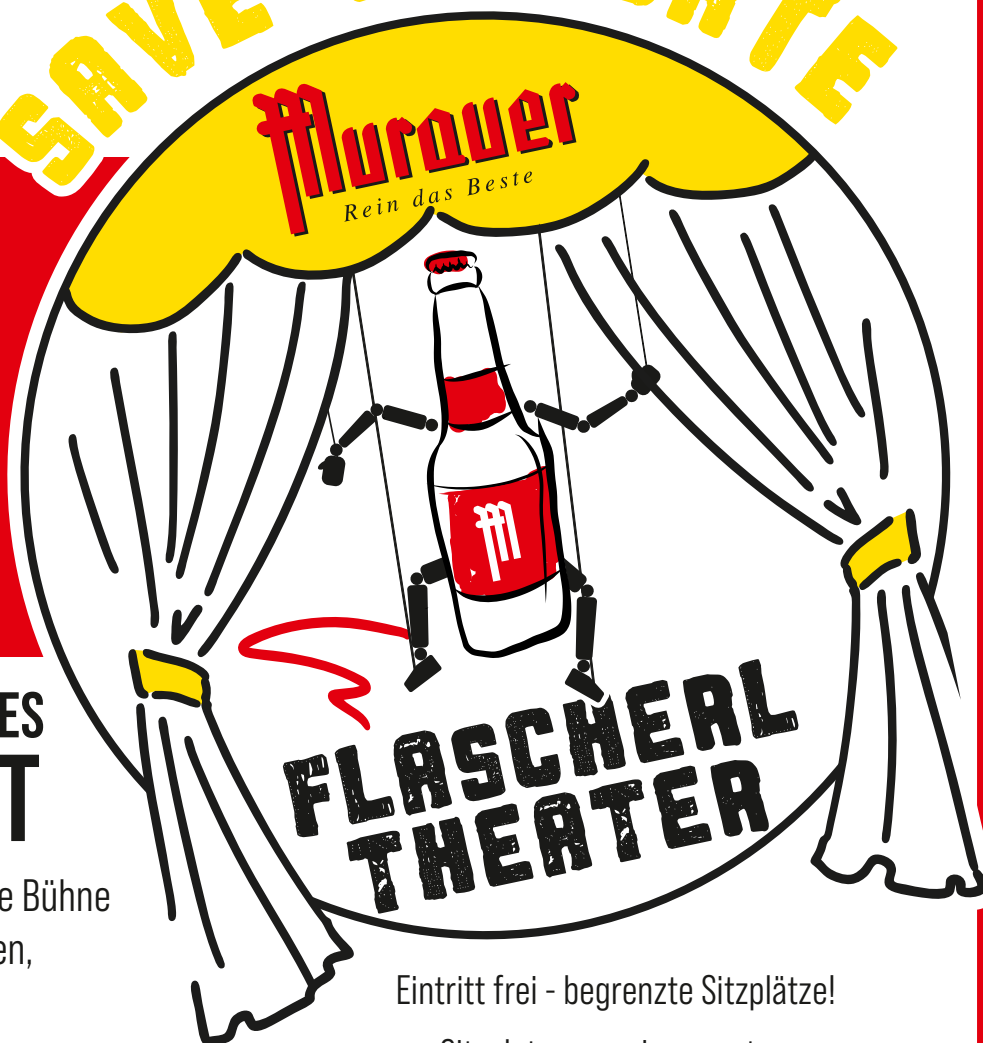
jeweils 19:30 Uhr

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 Hölzl 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 - begrenzte Sitzplätze!

Sitzplatz reservieren unter:
bettina.lindschinger@murauebier.at

First come, first serve!



WIR FREUEN UNS AUF IHR KOMMEN!

BIERAPOTHEKE MURAU | ANNA NEUMANN STRASSE 34 | 8850 MURAU

Businesslauf Graz

Sportlicher Einsatz, Teamgeist und beste Stimmung: Als Kooperations- und Lieferpartner war die Brauerei Murau auch heuer wieder beim Businesslauf Graz vertreten. Um Punkt 18:20 Uhr fiel am Karmeliterplatz der Startschuss für mehr als 9.000 Läufer:innen. Die rund fünf Kilometer lange Strecke führte durch die Grazer Innenstadt und bot die perfekte Gelegenheit,

sportliche Herausforderung und gemeinschaftliches Miteinander zu verbinden. Zahlreiche Unternehmen nutzten die Veranstaltung, um den Teamgeist zu stärken und gemeinsam aktiv zu sein. Nach dem Zieleinlauf wartete die verdiente Belohnung bei der Businesslauf-Party am Karmeliterplatz. Für die passende Erfrischung sorgte dabei natürlich das beste Bier der Brauerei Murau.



Das diesjährige Murauer Bier Team vor dem Start.

RingRingSemmering



Es ging nicht nur sportlich, sondern auch gemütlich zu.

Sportliche Herausforderungen, einzigartige Kulisse und beste Stimmung: Mit RingRing Semmering feierte im April ein neues Radsport-Event am Semmering eine gelungene Premiere. Rund 300 Teilnehmer:innen nutzten die Gelegenheit, die abwechslungsreichen Rennrad- und Gravel-Strecken zu erkunden – die Veranstaltung war bereits im Vorfeld restlos ausverkauft. Zur Auswahl standen mehrere

Loops unterschiedlicher Länge, die individuell kombiniert werden konnten und sowohl Genussradler als auch ambitionierte Sportler:innen ansprachen. Start- und Endpunkt war das historische Südbahnhof, das sich im Laufe des Tages in einen lebendigen Treffpunkt der Radsport-Community verwandelte. DJ-Sets, Partnerstände und ein vielfältiges Rahmenprogramm sorgten für Festivalstimmung.

FOTO: IAN EHM / BUERO BALANKA

Wiener Bierfest

Von 28. bis 31. Mai 2026 stand der Wiener Hof ganz im Zeichen der österreichischen Bierkultur. Beim Wiener Bierfest präsentierten rund 30 Brauereien ihre Vielfalt und luden die Besucher:innen dazu ein, mehr als 100 verschiedene Bierspezialitäten zu verkosten. Bei freiem Eintritt und bestem Wetter nutzten zahlreiche Bierliebhaber:innen die Gelegenheit, die

heimische Braukunst kennenzulernen. Auch die Brauerei Murau war mit ihren Produkten vertreten und durfte sich über großes Interesse und viele positive Gespräche freuen. Das Wiener Bierfest bot einmal mehr die ideale Bühne, um die Vielfalt österreichischer Brauereien zu präsentieren und den direkten Austausch mit Konsument:innen zu pflegen.



Rolling Pin Convention

Die Rolling Pin Convention in Graz zählt zu den bedeutendsten Branchenevents für Gastronomie, Hotellerie, Bars und Getränke in Österreich. Als größtes Gastro-Symposium des Landes und eines der größten Food-Symposien Europas bringt sie jährlich Fachpublikum aus der gesamten Branche zusammen. Auch die Brauerei Murau war gemeinsam mit der Region Murau vor

Ort vertreten und nutzte die Veranstaltung, um ihre Produkte einem interessierten Fachpublikum zu präsentieren. An zwei Veranstaltungstagen wurden Murauer Produkte verkostet. Die positive Resonanz der Gäste und zahlreiche interessante Gespräche machten die Convention zu einer gelungenen Plattform für Networking, Markenpräsentation und den Austausch mit Branchenprofis.

BEFLÜÜÜÜGELT DURCH DEN SOMMER.



AUCH IN
SUGARFREE

Sudachi-Lime

**Murauer Genuss,
einzigartig
neu gedacht**

MURIQUE
GÄRTNERIN/GINEROL™



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