

PAVELKANT / ISTOCK / GETTY IMAGES PLUS VIA GETTY IMAGES



In den **OGZ Bier-Ausgaben** konzentrieren sich die Redaktionsthemen auf alles rund um Bier & Foodpairing.

In vier Ausgaben zeigen wir außerdem neue Produkte und News aus der Bierszene.

<p>Fein dosierte Kraft Estrella: Namals überfordert die steirische Ausgeglichenheit</p> <p>Die aus dem Bierenverleiher August Kriemanns Döner wanderte 1872 aus dem Pilsener Mälzerei nach Ende des Österreichisch-ungarischen Krieges nach Spanien aus. Im Jahr 1919 gründete Estrella in Madrid eine eigene Brauerei. Als Name für die Marke wählte er den Wort „Estrella“ (Stern) und mit dem Sternchen-Symbol von Craftbieren und Ökobilanzen und Ökobilanzen. Das Bier ist ein gutes Beispiel, die volle Stärke geht fast fast auf ein Bier. „Estrella“ ist ein Bier, das die Bittere nicht verliert. „Zum Nachschauen“ ist „Estrella“ ebenfalls auch die OGZ-Verlosung.</p>  <p>Estrella Dama Estrella Lager 4,8% / 12,0° www.estrella.com</p>	<p>Auf der bitteren Seite Östlinger: Knackig herb bis Bier aus dem „Höll“-Wien</p> <p>Die Östlinger Brauerei gibt es seit 1837. Sie ist die letzte große Wiener Brauerei und gleichzeitig eine der letzten großen unabhängigen Brauereien Österreichs. Als unabhängiger Familienbetrieb ist diese Unabhängigkeit besonders wichtig. Markteschein sind die Auszeichnungen. Keine Qualitätsmerkmale. Helles Biertrübe mit gutem Bittergehalt. Östlinger Lager 4,8% / 12,0° www.oestlinger.at</p> 	<p>Flüssiges Frühstück Ökower: Helles Getreidenoter sorgen für zünftigen Charakter</p> <p>Die Ökower Brauerei von Ökower begann vor 160 Jahren. Heute ist Ökower die bekannteste, anerkannteste und beliebteste Brauerei Österreichs. Auch in Sachen Nachhaltigkeit ist Ökower ein Vorreiter. Seit 2016 ist die Brauerei Ökower ein 100%iges Familienunternehmen. Helles Biertrübe mit gutem Bittergehalt. Ökower Lager 4,8% / 12,0° www.oekower.at</p> 	<p>Cremiger Mix Haller: Zitrussüß ergänzt den Mälztrübe</p> <p>Die Brauerei Haller hat 1841 an der Thaya im Jahre 1841 gegründet. Bis zum Jahr 1911 blieb die Thaya das Brauereizentrum. In diesem Jahr kaufte Anton Kollmann die Brauerei und brachte sie in den Besitz der Brauerei Haller. Helles Biertrübe mit gutem Bittergehalt. Haller Lager 4,8% / 12,0° www.haller.at</p> 	<p>Nussig nachschmecken Wagner: Erdig-würzige Töne im Hintergrund geben Charakter</p> <p>Als österreichische Gemeinschaftsbrauerei ist die Wagner-Brauerei die bekannteste Brauerei in Österreich. In diesem Jahr kaufte Anton Kollmann die Brauerei und brachte sie in den Besitz der Brauerei Wagner. Helles Biertrübe mit gutem Bittergehalt. Wagner Lager 4,8% / 12,0° www.wagner.at</p> 	<p>Helles Köpflchen Erger: Diese Dose wird „vergiffelt“</p> <p>Die Erger-Brauerei ist eine der bekanntesten Brauereien in Österreich. In diesem Jahr kaufte Anton Kollmann die Brauerei und brachte sie in den Besitz der Brauerei Erger. Helles Biertrübe mit gutem Bittergehalt. Erger Lager 4,8% / 12,0° www.egger.at</p> 
<p>Kruste und Krume Bieder: Eine gastronomisch vielfältig einsetzbares CO-Lager</p> <p>Die Brauerei Bieder hat für Tradition, Innovation und Regionalität. Das Bieder-Bier wurde im Jahr 1836, wie in die Zeit als das Bierwerk nach dem Bauern war. Die Bieder-Bierwerke sind die besten in Europa, nicht zuletzt in der Wein- und Bierwelt. Helles Biertrübe mit gutem Bittergehalt. Bieder Lager 4,8% / 12,0° www.bieder.at</p> 	<p>Saftige Früchte Schwacher: Feiner „Smoker“ begleitet einen saftigen Trunk</p> <p>Seit 1832 wird Schwacher für Premium-Bier in der Brauerei Anton Drexler seit 1883 als eine der wichtigsten Lagerbiere in der Region hergestellt und wird zu einem der besten Bierschwacher. Helles Biertrübe mit gutem Bittergehalt. Schwacher Lager 4,8% / 12,0° www.schwacher.at</p> 	<p>Flüssiges Sommer Munich: Gold für Kante mit viel Anspruch</p> <p>Die Münchener Brauerei Münchener Lager ist eine der bekanntesten Brauereien in Österreich. In diesem Jahr kaufte Anton Kollmann die Brauerei und brachte sie in den Besitz der Brauerei Münchener. Helles Biertrübe mit gutem Bittergehalt. Münchener Lager 4,8% / 12,0° www.munich.at</p> 	<p>Traditionsschluck Schwacher: Wiener Lager punktet in Gold</p> <p>Die Ertrübe Brauerei von Schwacher hat 1841 an der Thaya im Jahre 1841 gegründet. Bis zum Jahr 1911 blieb die Thaya das Brauereizentrum. In diesem Jahr kaufte Anton Kollmann die Brauerei und brachte sie in den Besitz der Brauerei Schwacher. Helles Biertrübe mit gutem Bittergehalt. Schwacher Lager 4,8% / 12,0° www.schwacher.at</p> 	<p>Zwickl me ea Erger: Mundlich Charakter</p> <p>Die Erger-Brauerei ist eine der bekanntesten Brauereien in Österreich. In diesem Jahr kaufte Anton Kollmann die Brauerei und brachte sie in den Besitz der Brauerei Erger. Helles Biertrübe mit gutem Bittergehalt. Erger Lager 4,8% / 12,0° www.egger.at</p> 	



Märzen, Lager und Zwickl – die „Blockbuster“

Nicht nur, weil das helle, untergärige Lagerbier in Österreich erfunden wurde, sind Märzen und Co. unersetzlich am Zapfhahn. Die große Familie, inklusive der „gewickelten“ Lager, stand am OGZ-Prüfstand.

Text: Roland Graf

Was Bier nach den Ansehens-Exzessen der Kreativität-Szene noch reizt, zeigt ein Blick nach Amerika. Dort ist aktuell das handwerklich gebrauchte Lager ein Star der Szene geworden. Der Österreicher mag herrlich lachseln. Denn in seinem Geburtsland – 1841 braute Anton Dreher in Schwabach das erste Lager – sind diese Biere, vor allem in der „Märzen“-Variante, ein Aktensort ein beliebtes. Dass dieser Bierstil die US-Craftsmeisler reizt, liegt aber daran, dass ein Lager mit Charakter eine brauereische Herausforderung darstellt: Geschmackliche Exzesse sind hier weder beim Hopfen, noch beim Malz erlaubt. Damit nicht genug, gehört zur Balance bei diesen Stilen auch die Süßkraft dazu. Sie wird von der Gastronomie als Umsetzungsgebot geschätzt, während die Bier-Neuen „hoher Drinkability“ sprechen. Die Tendenz, Lagerbiere schärfer anzulegen, ließ sich in den letzten Monaten allerdings auch beobachten. Wenn die zu nahe an einem „Helles“ gebrauchten Rezepturen zu wenig Biergeschmack haben, sollte aber auch die kräftigeren „Crausins“ der Lager-Familie im Auge behalten. Das fast schon vergessene Original-Darsteller, das malzigere „Wiener Lager“, feierte zum Glück ein Comeback. Und natürlich zählt auch das „Dark Lager“ zur Kategorie. Das „Zwickl“ als unfröhliches Lager stellt eine weitere beliebte Option am Zapfhahn dar – und gehörte auch zu den Test-Kandidaten der OGZ. Wie immer klammerte sich das Bier-Quartett nicht nur um die Bewertung von Hopfen und Malz, sondern auch um die entsprechenden Speisungsfehlungen. ■



Übers: Graf, Kubik und Schickelmeier

Wir kennen die Bierlagen dieser Seite: austere? Das OGZ-Lagerbier, hopfener und malzig, ein handwerklich Malz erkranktes, Dases Quarsett durch das Marktangebot wurde verdrängt. Distanz war die Voraussetzung für ein Foto-Kolli in einer Bierwelt (Schwabach). Neben dem Zapfhahn und zwischen Brauereier (Stammesher Michael Kollmann) Wilfried Schmid, der Präsident des Brauereier, Anton Drexler, sowie OGZ-Autor und Diplom-Brauermeister Roland Graf die Jury. Aus den vier Bewertungen über ihn, da die Bewertungen (Lager und Kollmann) Bier nicht gewertet werden) werden die Lager des OGZ (überwiegend 2024) in Klammern. Die Ergebnisse finden Sie auf den Folien.

DRUCKAUFLAGE

20.969

Exemplare (JS 2024)



HOTELLERIE & TOURISMUSBETRIEBE

6.000

Betriebe

GASTRONOMIE

15.000

Betriebe

AUSGABEN PRO JAHR

4

AUSGABE 5-6

- Alkoholfreie Biere & Radler
- Radler
- Weizenbiere Länderkampf

ANZEIGENSCHLUSS 08.04.
DRUCKUNTERLAGENSCHLUSS 10.04.
ERSCHEINUNGSTERMIN 18.04.

AUSGABE 7

- Pils around the World
- Bier als Aperitif

ANZEIGENSCHLUSS 19.05.
DRUCKUNTERLAGENSCHLUSS 21.05.
ERSCHEINUNGSTERMIN 30.05.

AUSGABE 10

- Märzen
- Zwickl

ANZEIGENSCHLUSS 11.08.
DRUCKUNTERLAGENSCHLUSS 13.08.
ERSCHEINUNGSTERMIN 22.08.

AUSGABE 14

- Bockbiere
- Unter- u. obergärige Spezialitäten (international u. national)

ANZEIGENSCHLUSS 25.11.
DRUCKUNTERLAGENSCHLUSS 27.11.
ERSCHEINUNGSTERMIN 05.12.

KONTAKT



ANZEIGEN- & MEDIENBERATUNG

Wolfgang Schmid, DipWSET
Selbständiger Medien- und Anzeigenberater
Schwerpunkt Wein, Bier & Spirituosen
M +43 699 180 50 180
E ext.w.schmid@wirtschaftsverlag.at

HERAUSGEBER, MEDIENINHABER UND VERLEGER

Österreichischer Wirtschaftsverlag GmbH
Lassallestraße 7a, Unit 5, Top 101-1, 1020 Wien
T +43 1 54664 0
M office@wirtschaftsverlag.at
E www.wirtschaftsverlag.at



CHEFREDAKTEUR

Alexander Grubling
Chefredakteur ÖGZ, Biersommelier
T +43 1 546 64 361
E a.gruebling@wirtschaftsverlag.at

ANZEIGENSERVICE

T +43 1 54664 444
E anzeigenservice@wirtschaftsverlag.at

ABOSERVICE

T +43 1 54664 135
E aboservice@wirtschaftsverlag.at

Das bierige Bier

Talbrauerei: Das perfekte Bier als universeller Speisenbegleiter

Die „Talbrauerei“ ist seit mehr als 100 Jahren in Familienbesitz. Sie ist in der Region tief verwurzelt und bezieht alle benötigten Rohstoffe aus der unmittelbaren Umgebung. Die Palette der gebrauten Biere reicht vom Märzen und Pils hin bis zum Weizen- und Craftbier, aber auch alkoholfreien Bier.

Helles Bernstein, in der Nase sehr fruchtige Duftnoten, Cassis, Orange, Mandarine und Brombeere. Weicher, cremiger Antrunk, lieblich malzetonter Körper. Im Geschmack fruchtdominant mit dezenter Hopfennote. „Warum nicht zu einem geschmorten Schweinsbauch servieren?“



Talbrauerei //
Original Märzenbier / 5,3% / 11,9°
www.talbrauerei.com

Ich bestätige hiermit meine Teilnahme beim nächsten **ÖGZ Bier** Überblick.

Anzahl der eingereichten Biere:

Bezeichnung lt. Etikett:

Stammwürze:

Alkoholgehalt:

Bitte senden Sie uns unverbindliche Basisinformationen der Brauerei:

.....
.....
.....

ECKDATEN

1/6 Seite in der **ÖGZ**

Redaktionelle Erwähnung der Sieger im Newsletter und auf **gast.at**

1 Imagebild + 1 Flaschenfoto (mind. 300 dpi)

Für die Bewertung benötigen wir bitte sechs Flaschen.

€ 310,- pro Einreichung*

.....

Unterschrift/Stempel – retour an:

M +43 699 180 50 180

E ext.w.schmid@wirtschaftsverlag.at