



Der Lebensmittel-Cluster OÖ, Vertreter oö. Brauereien sowie die Landwirtschaftskammer OÖ organisieren 2010 eine Prämierung von oö. Bier-Spezialitäten.

Eine hochkarätig besetzte Jury verkostet und bewertet am 26. Februar 2010 in den Tourismusschulen Bad Leonfelden die klassischen Biersorten

- Märzen
- Pilsner
- Weizen
- Spezial

Ebenso wird die **Sonderkategorie Innovation** bewertet. Dieser Preis wird für Innovationen vergeben die sich auf eine Biersorte beziehen und am Markt erhältlich sind. Darunter fallen:

- Rohstoffeinsatz (z.B. Verwendung alternativer Getreidesorten bzw. Rohstoffe)
- Verfahren (z.B. Wiederentdeckung eines alten Verfahrens)
- Bierspezialitäten (z.B. neue Kombination von Zutaten)
- Verpackungen (z.B. neuartige Gebinde, Gläser)
- Kampagnen (z.B. originelle Marketingkonzepte zur Förderung der Bierkultur)

Unter der fachlichen Leitung von Herrn Dr. Wolfgang Stempf, Doemens e.V. und Dr. Thomas Eidenberger, Leiter des Studiengangs Bio- und Umwelttechnik an der Fachhochschule OÖ - Campus Wels werden alle eingereichten Produkte anonym bewertet.

Zur absolut objektiven Beurteilung der Produkte wurde bei der Juryauswahl darauf geachtet, dass alle Jurymitglieder über die Ausbildung zum Biersommelier verfügen und keines der Jurymitglieder bei einer oö. Brauerei beschäftigt ist. Zusätzlich erhält das Juryteam eine eigene Verkosterschulung, die speziell auf die Anforderungen der oö. Bier-Prämierung abgestimmt ist.

Unterstützt werden die Verkostungsleiter und die Jury von 12 Schülern der Tourismusschulen Bad Leonfelden. „Der „Culinarix“ ist ein Symbol für die Erstklassigkeit der Produkte im Lebensmittelland Oberösterreich. Es freut mich, dass bei dieser Prämierung auch der Berufsnachwuchs aktiv mit eingebunden ist“, so Wirtschaftslandesrat KommR Viktor Sigl.

Beurteilt werden die Produkte nach Vorbild des international anerkannten Doemens-Schema, das die folgenden Kriterien umfasst:

- Farbe
- Klarheit
- Schaum
- Geruch
- Geschmack
- Rezenz
- Vollmundigkeit
- Bittere

„Die oberösterreichische Braukunst ist ein Aushängeschild für heimische Lebensmittelqualität“, ist KommR Dr. Rudolf Trauner, Präsident der WKO Oberösterreich überzeugt. „Nur jene Produkte, die den international normierten Qualitätskriterien entsprechen, werden daher mit dem Culinarix ausgezeichnet.“

"Oberösterreich ist ein sauber produzierendes Agrarland. Bäuerliche Innovationen beim Hopfenanbau - und hier besonders die GenussRegion HansberglandHopfen im Mühlviertel sowie eine starke Lebensmittelwirtschaft gehen Hand in Hand einen erstklassigen Qualitätsweg bei Lebensmitteln - und eben auch bei Bierspezialitäten mit hochwertigen heimischen Rohstoffen. Der Culinarix lädt zum Vergleich der besten Produkte", sagt Agrarlandesrat Dr. Josef Stockinger.

An der Prämierung teilnahmeberechtigt sind alle Brauereien, die als Betriebsstandort Oberösterreich haben und Biersteuer abführen. Die zur Beurteilung eingesandten Erzeugnisse müssen im eigenen Betrieb hergestellt sein und genau in dieser Zusammensetzung für den Endverbraucher am Markt käuflich sein. Gasthausbrauereien, die die erforderlichen Bestimmungen erfüllen, sind auch zur Teilnahme eingeladen.

Insgesamt 18 Einreicher nutzen die Möglichkeit sich unter insgesamt 54 Produkten dem Wettbewerb auf sehr hohem Niveau zu stellen. „Beim oberösterreichischen Bier handelt es sich nicht nur um ein Vorzeigebispiel für erfolgreiche Zusammenarbeit vom Feld bis ins Glas, sondern vor allem auch um ein authentisches Produkt mit unverfälschtem Geschmack.“, freut sich ÖR Hannes Herndl, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ über die rege Beteiligung.

Die Sieger werden am 26. März 2010 bei der Messe Blühendes Österreich im Rahmen der Sonderschau Bierland Oberösterreich auf der ORF-Bühne in Anwesenheit von KommR Dr. Rudolf Trauner, Präsident der WKO Oberösterreich, ÖR Hannes Herndl, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ sowie Mag. Doris Schulz, Abgeordnete zum OÖ. Landtag geehrt.

Jurymitglieder:

Dr. Wolfgang Stempf	Doemens e.V., Gräfelting
DI Dr. Thomas Eidenberger	FH OÖ - Campus Wels, Studiengangleiter Bio- und Umwelttechnik
Wolfgang Michaelis	Diplombraumeister, Bier-Motivator Bierwerk
Karl Schiffner	Bier-Sommelier-Weltmeister, Biergasthaus Schiffner
Sepp Wejwar	Chefredakteur bier.pur
Bernhard Sitter	1. Biersommelier-Wirt Deutschlands, Gut Riedelsbach
Andreas Parrer	Selbstvermarktungsinitiative edelBier
Georg Friedl	Bierkoch, Initiator „mühlvierteln“
Marlene Skoff	1. Steirische Hopfenkönigin
Johanna Panholzer	Diplom-Biersommeliere
Werner Pürmayer	Geschäftsführung Bergergut und Aviva Resort & Spa
Max Thaller	Ausbildung Produktionsleiter für Brau- und Getränketechnologie
Dr. Bert Brandstetter	bier.pur
Zusatzjuroren für die Sonderkategorie Innovation	
Peter Hirsch	OÖN Feinspitz
Hermann Bayer	Hopfenbaugenossenschaft reg. Gen.m. b.H. Neufelden

Rückfragekontakt beim Lebensmittel-Cluster OÖ:
 DI (FH) Johanna Zauner-Ostheimer: 0664/8261733
 DI Jürgen Neuhold: 0664/3130757

OBERÖSTERREICHISCHE BIERPRÄMIERUNG - CULINARIX 2010

KATEGORIENBESCHREIBUNG: Klassische Biersorten

- **MÄRZEN**

- Farbe: stroh- bis goldfarben
- geringe Bittere
- Vollmundigkeit mittel, malzbetont, oftmals mit geringen Mengen an Schwefelstoffen (hefebedingt)
- Manche Sorten zeigen einen intensiveren Hopfengeschmack und -geruch; um die typischen Sortenmerkmale zu erhalten, wird dies durch die Malzgabe ausgeglichen
- Kein Karamellcharakter
- Keine fruchtigen Ester oder Diacetylnoten
- Keine Kältetrübung

Analytik:

Stammwürze: 11,0 - 12,0 °Plato

Extrakt scheinbar: 2,0 - 3,0 °Plato

Alkohol: 4,6 - 5,2 Vol.%

Bittere: 16 - 25 EBC

- **PILSNER**

- Farbe: strohgelb bis goldfarben
- Hopfenbittere: hoch
- Hopfengeschmack und -geruch: fein, ausgeprägt
- Vergärungsgrad: hoch, Vollmundigkeit: mittel bis schlank
- Geschmack und Geruch: geringe Restsüße
- Kein fruchtiger Ester- oder Diacetylgeruch /-geschmack
- Sehr guter und dichter Schaum
- Keine Kältetrübung

Analytik:

Stammwürze: 11,0 - 12,9 °Plato

Extrakt scheinbar: 1,5 - 3,0 °Plato

Alkohol: 4,6 - 5,7 Vol%

Bittere: 25 - 50 EBC

- **WEIZEN (filtriert, unfiltriert, hell, dunkel)**

- Geschmack und Geruch: fruchtig und phenolisch. Die phenolischen Merkmale werden oft als gewürznelken oder muskatnussartig beschrieben, können aber auch rauchig oder vanilleähnlich sein
- Dieses Bier wird mit mindestens 50 % Weizenmalz hergestellt, die Hopfengaben sind relativ gering,
- Hopfengeschmack und -geruch fehlen
- Weizenbier ist hoch vergoren und hat einen hohen Kohlensäuregehalt
- Es ist vollmundig
- Keine Diacetylnote

Analytik:

Stammwürze 11,0 - 14,0 °Plato

Extrakt scheinbar: 2,0 - 4,0 °Plato

Alkohol: 4,6 - 6,0 Vol.%

Bittere: 10 - 20 EBC

- **SPEZIAL**

- Farbe: stroh- bis dunkel goldfarben
- Hopfenbittere mittel
- Hopfengeschmack /-geruch: wahrnehmbar aber gering
- Malzcharakter: leicht süß, nicht karamellartig
- Vollmundigkeit: mittel
- Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten
- Keine Kälte trübung

Analytik:

Stammwürze: 12,5 - 14,0 °Plato
Extrakt scheinbar: 2,3 - 3,5 °Plato
Alkohol: 5,9 - 6,0 Vol%
Bittere: 20 - 35 EBC