

## Land der Biere – Oberösterreichs beste Biere gesucht und gefunden

### CULINARIX-Verleihung heute bei der Messe Blühendes Österreich in Wels

Die öö. Bier-Prämierung 2010, die der Lebensmittel-Cluster OÖ, Vertreter der öö. Brauereien, die Branchenvertretung sowie die Landwirtschaftskammer OÖ ins Leben gerufen haben, erlebt heute mit der Verleihung des CULINARIX an die besten Bierbrauer des Landes ihren Höhepunkt. Übergeben wird der Preis in Wels bei der Messe Blühendes Österreich im Rahmen der Sonderchau Bierland Oberösterreich von den Präsidenten der WKO Oberösterreich und der Landwirtschaftskammer OÖ, Rudolf Trauner und Hannes Herndl.

Ende Februar ermittelte bei einer Blindverkostung eine hochkarätige Jury in den Tourismusschulen Bad Leonfelden in den klassischen Biersorten Märzen, Pilsner, Weizen und Spezial die besten Bierspezialitäten des Landes. Vorgegangen wurde dabei nach dem Doemens-Schema, der standardisierten Bierbewertungsmethode, die Grundlage für den European Beer Star Award ist. 16 Einreicher stellten sich mit 41 Bieren und 9 Innovationen dem Wettbewerb. Teilnahmeberechtigt waren alle Brauereien mit Betriebsstandort in Oberösterreich. Die zur Beurteilung eingesandten Erzeugnisse mussten im eigenen Betrieb erzeugt und genau in dieser Zusammensetzung für den Endverbraucher am Markt käuflich sein.

Die öö. Bier-Prämierung 2010 ist die Fortsetzung des 2008 eingeführten öö. Lebensmittelpreises CULINARIX. Oberösterreichs Top-Lebensmittelproduzenten erhalten damit eine Anerkennung für die erstklassige Qualität ihrer Produkte. Gleichzeitig ist der Preis Ausdruck der hervorragenden Partnerschaft zwischen Brauereien und Landwirtschaft. So wird beinahe der gesamte Hopfen der Erzeugergemeinschaft für Mühlviertler- und Waldviertler Hopfen (2009: 234 t) in den Brauereien verarbeitet.

Innovationen beim Hopfenanbau wie z.B. in der GenussRegion Hansbergland Hopfen im Mühlviertel sorgen außerdem für zeitgemäße hochwertige heimische Rohstoffe. Für die Organisatoren Anlass genug, das Thema Innovation auch zum Inhalt der Prämierung zu machen.



Beim Verkosten. Foto: Sepp Wejwar

Medienservice im Internet: [wko.at/ooe/Medienservice](http://wko.at/ooe/Medienservice)

## Die ersten CULINARIX-Preisträger in Gold in den klassischen Kategorien

### MÄRZEN

Bräu am Berg, Brauerei Bräu am Berg, Frankenmarkt  
Rieder Märzen, Brauerei Ried, Ried/Innkreis  
Wurmhöringer Märzen, Gasthof Wurmhöringer, Altheim

### PILS

Baumgartner Pils, Brauerei Jos. Baumgartner, Schärding  
Grieskirchner Pils, Brauerei Grieskirchen, Grieskirchen  
Hofstettner Kübelbier, Brauerei Hofstetten, St. Martin/  
Mühlkreis  
Hopfenkönig, Brauerei Schloss Eggenberg, Vorchdorf  
Uttendorf Pils, Brauerei Vitzthum, Uttendorf  
Zipfer Urtyp, Brauerei Zipf, Zipf  
Zipfer Pils, Brauerei Zipf, Zipf

### SPEZIAL

Baumgartner Export, Brauerei Jos. Baumgartner,  
Schärding  
Uttendorf Falstaff, Brauerei Vitzthum, Uttendorf  
Zipfer Doppelgold, Brauerei Zipf, Zipf

### WEIZEN

Raschhofer Weizen hell, Brauerei Raschhofer, Altheim  
Rieder helle Weisse, Brauerei Ried, Ried/Innkreis



## Die beiden mit einem CULINARIX ausgezeichneten, innovativen Konzepte

**Silver Bottle:** Die Brauerei zum Salzkammergut, Schloss Eggenberg, bietet ihr Lifestyle-Bier in einer 0,33-Liter-Alu-Flasche mit Reißverschluss. Der Einsatz eines für Flaschen ungewöhnlichen Materials, das zugleich wesentlichen Einfluss auf die optische und haptische Wahrnehmung des Produktes hat, erlaubt die Vermarktung in neuen Nischen. Geglücktes Design wird zum Ausdruck für hohe Güte.

**Granitbock:** Zur Herstellung des Granitbocks hat die Privatbrauerei Hofstetten zu archaischen Produktionsmethoden gegriffen. Das Bier wird in alten Granittrögen vergoren. Granitwürfel werden über offenem Feuer erhitzt und kühlen dann schlagartig in der Würze ab. Bierinhaltsstoffe karamellisieren und die Hefe erhält optimale Gärbedingungen. Während der Hauptgärung hat das Gestein Zeit, seine Geschichte an das Bier weiterzugeben.

Fotos unter <http://wko.at/ooe/medienservice> abrufbar. ■