

---

# KLEINE BRAUEREIEN, GROSSER GESCHMACK



|||||

**Kosten Sie sich durch die einzigartige Welt** der Craft Biere und entdecken Sie voller Leidenschaft gebraute Spezialitäten, die exklusiv für das Lugeck und das Figls zusammengestellt wurden.

FIGLMÜLLER  
WIEN

---

# IM HANDWERK LIEGT DIE CRAFT



**Craft Bier ist sehr facettenreich** und entsteht oftmals ganz abseits der industriellen Herstellung von Bier. Meist ist es handgemacht, in eher kleineren Mengen produziert und daher auch nicht immer verfügbar.

Sicher ist: Es gibt keine genaue Definition dieses Begriffes, die von allen Seiten akzeptiert wird. Das Institut für Bierkultur hat deshalb eine Buchstabiervariante vorgeschlagen, die von vielen Medien, Bierfreundinnen und Bierfreunden aufgegriffen wurde: „Die Bedeutung dieses (Mode-)Wortes ist so schwer zu greifen, dass es ein ganzes Buch braucht, um sich ihm wenigstens ein bisschen anzunähern. Eine Möglichkeit besteht darin, **C.R.A.F.T.** als Abkürzung zu sehen. Die einzelnen Buchstaben stehen für Begriffe, welche die wohl wichtigsten Eigenschaften kennzeichnen, die eine Brauerin oder ein Brauer braucht, um etwas herzustellen, das nach unserer Überzeugung dem Wort Craft Bier gerecht wird.“

C

**Creativität**

Innovationskraft – der Mut  
und die Bereitschaft, neue  
Wege zu gehen

R

**Radikalität**

Kompromisslos zu den  
Wurzeln – Radix, lateinisch =  
die Wurzel

A

**Abwechslung**

Lust auf Vielfalt – Stilvielfalt  
und nicht etwa Markenvielfalt

F

**Feuer**

Leidenschaft – vielleicht die  
wichtigste Voraussetzung?

T

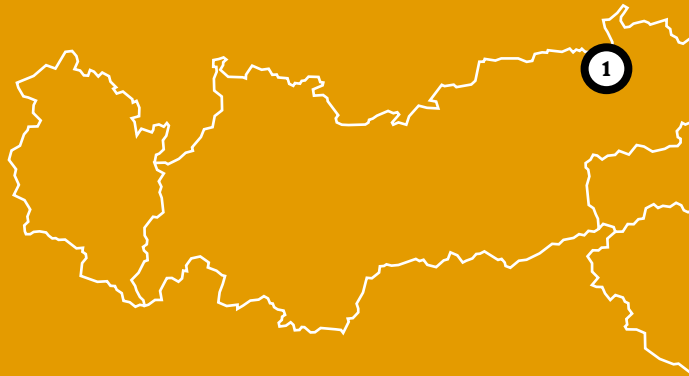
**Talent**

Inspiration – das ist viel  
mehr als „Können“

---

# HEIMAT BIST DU GROSSER BIERE

---



---

**1** BRAUORT Schwoich, Tirol  
BRAUEREI Bierol

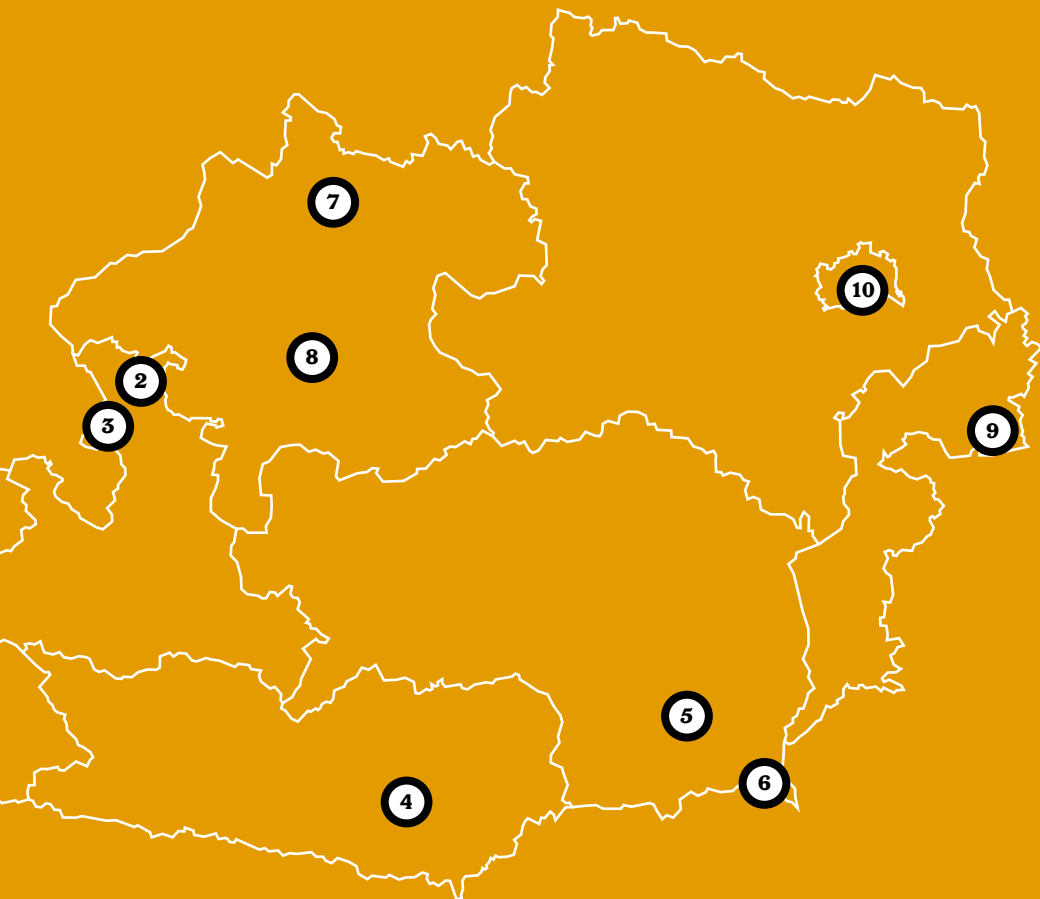
**2** BRAUORT Hof bei Salzburg, Salzburg  
BRAUEREI Gusswerk

**3** BRAUORT Salzburg Stadt, Salzburg  
BRAUEREI Die Weisse

BRAUORT Salzburg Stadt, Salzburg  
BRAUEREI Stieglbrauerei zu Salzburg

- 4** BRAUORT Klagenfurt, Kärnten  
BRAUEREI Schleppe
  - 5** BRAUORT Kalsdorf, Steiermark  
BRAUEREI Forstner
  - 6** BRAUORT Bad Radkersburg, Steiermark  
BRAUEREI Bevog
- 

- 9** BRAUORT Gols, Burgenland  
BRAUEREI Pannonia Brauerei Gols
  - BRAUORT Gols, Burgenland  
BRAUEREI Judith Beck
- 



- 
- 7** BRAUORT St. Martin im Mühlkreis, OÖ  
BRAUEREI Hofstetten
  - 8** BRAUORT Vorchdorf, Oberösterreich  
BRAUEREI Schloss Eggenberg

- 
- 10** BRAUORT Wien Meidling  
BRAUEREI Next Level Brewing
  - BRAUORT Wien Mariahilf  
BRAUEREI Brew Age
  - BRAUORT Wien Ottakring  
BRAUEREIEN Brauwerk & Xaver

# ALLE GUTEN DINGE SIND DREI: DIE ALE FAMILIE



Ale ist das Synonym für obergäriges Bier nach anglo-amerikanischer Brauart und hat einen leicht fruchtigen Charakter. — **1 PALE ALE** Die Ale-Grundstufe wird nach ihrer Farbe benannt und ist einer der beliebtesten Bierstile. Hierzu gehören das bernsteinfarbige Amber Ale, Red Ale und Brown Ale. — **2 INDIA PALE ALE (IPA)** Hier handelt es sich um ein kräftiges Ale, welches auf Grund der stärkeren Hopfung auch einen bittereren Geschmack aufweist. — **3 IMPERIAL INDIA PALE ALE (IIPA)** Diesen krönenden Abschluss der Ale Familie gibt es erst seit kurzem. Das Imperial IPA hat sehr intensive Hopfenaromen und ist dadurch noch stärker im Geschmack.



## ULRICH PALE ALE

BIERSTIL Pale Ale  
 BRAUEREI Weingut Judith Beck  
 BRAUMEISTER Ulrich Leitner  
 BRAUORT Gypsy Brewing  
 in Österreich  
 FOODPAIRING Ziegenkäse, Beef Tatar,  
 Curry, Schokoladendesserts  
 ALKOHOL 5,2 % Vol.  
 PREIS €6,50 – FLASCHE 0,33 l

### Ein Bier, das Lust auf mehr macht.

Die Weine von Judith Beck sind sensationell. Und jetzt Bier? Weil Weinfreunde nach Verkostungen am liebsten ein Glas Bier trinken, hat Ulrich Leitner ein Pale Ale American Style entwickelt. Es muss sich genauso wenig verstecken, wie der Wein. Sattes Orange strahlt aus dem Glas. Gelbe Grapefruit und Orange dominieren den fruchtigen Duft. Dazu etwas Birne, Pfirsich und Ananas.







## MOUNTAIN PALE ALE

BIERSTIL Pale Ale  
BRAUEREI Bierol  
BRAUMEISTER Max Karner  
BRAUORT Schwoich, Tirol  
FOODPAIRING Grün & Co, Gegrilltes  
ALKOHOL 7,3 % Vol.  
PREIS €8,90 – FLASCHE 0,33 l

### Hopfen, Malz und Tiroler Bergwasser.

In Windeseile haben die Jungs von Bierol aus Tirol die Herzen der Wiener erobert und überschreiten mit ihren unkonventionellen, hochwertigen Bierkreationen Grenzen, über die sich andere Brauereien nicht drüber trauen. Hopfensorten wie Amarillo, Mandarinina Bavaria und Citra, dazu Magnum und Cascade liefern das unverkennbare exotisch-fruchtige Bouquet. Einzigartig und charakterstark, wie die Tiroler Berge und die Schwoicher Brauer.



## SCHLEPPE NO. 1

BIERSTIL Pale Ale  
BRAUEREI Schleppe Brauerei  
BRAUMEISTER Manuel Düregger  
BRAUORT Klagenfurt, Kärnten  
FOODPAIRING Aperitif, Salate, Steaks,  
Wildgerichte, fruchtige Desserts  
ALKOHOL 5,3 % Vol.  
PREIS €3,80 – FLASCHE 0,33 l

### Der Paradiesvogel aus Kärnten.

Der traditionsreichen Klagenfurter Schleppe Brauerei ist mit dem Pale Ale No.1 ein unerwarteter Höhenflug in die Welt preisgekrönter Spitzenbiere gelungen. Paradiesischer Duft nach Maracuja und anderen exotischen Früchten. Dazu als Kopfnote ein Hauch Holunderblüte sowie Edelsaures wie Rhabarber und Stachelbeere. Fein perlende Lebendigkeit tanzt mit cremiger Geschmeidigkeit über Zunge und Gaumen. Ausgeprägtes Hopfenaroma in voller Breite. Der Abgang ist trocken, harzig und erneut fruchtig.



## XAVER PALE ALE

BIERSTIL Pale Ale  
 BRAUEREI Xaver  
 BRAUMEISTER Franz Lughofer und  
 Thomas Haginger  
 BRAUORT Wien Ottakring  
 FOODPAIRING Aperitif, Salate,  
 Kurzgebratenes  
 ALKOHOL 5,0 % Vol.  
 PREIS €5,80 – FLASCHE 0,33 l

### Ein Bier für jede Gelegenheit.

In vergangenen Zeiten waren Backstuben und Braustätten unter einem Dach. Bei „Xaver“ in Ottakring verhält es sich ähnlich. Was früher einmal die Backstube einer Konditorei war ist heute eine Brauerei. Xaver Pale Ale ist bernsteinfarben mit frischem Duft nach Pfirsich und Mango. Schlank im Antrunk und mit feiner Kohlenensäure. Die süßlichen Fruchtnoten werden von einer leichten Säure untermalt und beide begleiten die kräftige Bittere in den langen Nachhall.



## AUSTRIAN AMBER ALE

BIERSTIL Amber Ale  
 BRAUEREI Gusswerk  
 BRAUMEISTER Reinhold Barta  
 BRAUORT Hof bei Salzburg,  
 Salzburg  
 FOODPAIRING Tatar, Braten, Steaks  
 ALKOHOL 5,6 % Vol.  
 PREIS €5,60 – FLASCHE 0,33 l

### So bekam Österreich sein Triple-A zurück.

Dank diesem Bier hat Österreich wieder sein Spitzenrating. Reinhold Barta hat in seinem Brauhaus Gusswerk in Hof bei Salzburg seine neue „single step infusion mash“ nach irischem Vorbild kreiert. Dieses englische Ale liefert dezent-fruchtige Aromen. Der original Bio-Hopfen aus den USA (Sorten: Cascade und Summit) bringt einen feinen Bitterton und ist auch für den Grapefruitduft verantwortlich. Das Bier wirkt somit vom ersten Eindruck an erfrischend.







## HOPFENAUF LAUF

BIERSTIL Pale Ale  
BRAUEREI Brew Age  
BRAUMEISTER Johannes Kugler  
BRAUORT Gipsy-Brewing in Salzburg  
FOODPAIRING Fischgerichte, Burger  
ALKOHOL 5,6 % Vol.  
PREIS € 5,90 – FLASCHE 0,33 l

### **Exotisch.**

Die Biere des Stils Pale Ale haben sich auch bei uns breit gemacht. Der Hopfenauflauf von Brew Age lockt mit einer Nase nach Mango und Pfirsich. Erinnerungen an Zitrusfrüchte, wie zum Beispiel rosa Grapefruit, dominieren im Mund.

Die Aromen werden von einer deutlichen Bittere unterstützt, auch während des langen Ausklangs.



## DAS ROTE

BIERSTIL Red Ale  
BRAUEREI Handbrauerei Forstner  
BRAUMEISTER Elfriede Forstner  
BRAUORT Kalsdorf, Steiermark  
FOODPAIRING Wiener Klassiker  
ALKOHOL 5,0 % Vol.  
PREIS € 4,50 – FLASCHE 0,33 l

### **Steirergirls san very good.**

Von ihrem Gerhard, einer der wichtigsten Pioniere der Biervielfalt in Österreich, hat Elfriede Forstner das Bierbrauen gelernt. Ganz in seinem Sinne ist sie heute für die vorzüglichen Biere aus der Handbrauerei Forstner in Kalsdorf bei Graz verantwortlich. „Das Rote“ ist nach englischem Stil aber mit amerikanischem Hopfen gebraut. Großartiges Ergebnis: Ein Ausbund an Fülle und Freude. Das Rote vermittelt die Leidenschaft, mit der Elfriede braut.

# IPA, DER BIERSTIL DER CRAFT BIER REVOLUTION



**IPA** ist die Abkürzung von India Pale Ale – ein helles und stark alkoholhaltiges Ale. Als die Engländer noch Kolonien hatten, wollten sie Bier nach Indien schicken, um die Soldaten bei Laune zu halten. Um das Bier für den langen Seeweg haltbar zu machen, musste man es allerdings stärker (mehr Alkohol) einbrauen und intensiver hopfen. Ursprünglich planten die Absender, dass diese Biere am Ankunftsort dann auf Vollbierstärke (ca. 5 Vol.% Alkohol) verdünnt werden. Doch das wollten die in Indien stationierten Soldaten nicht – ihnen schmeckte dieses starke und intensiv gehopfte Ale. So kam die Welt zu einem neuen Bierstil, der heute Kult ist. In den USA, wo die Craft-Bier-Revolution stattgefunden hat, gilt das jeweilige IPA als Vorzeigeprodukt der Craft Breweries.



## HIGH DIVER

BIERSTIL India Pale Ale  
 BRAUEREI Next Level Brewing  
 BRAUMEISTER Johannes Grohs &  
 Alexander Beinhauer  
 BRAUORT Gipsy Brewing in  
 Österreich  
 FOODPAIRING Currys, Steaks,  
 Schokoladendesserts  
 ALKOHOL 6,8 % Vol.  
 PREIS € 6,90 – FLASCHE 0,33 l

### Tief einatmen und einfach springen.

Next Level Brewing braut seit November 2015 eine bunte Anzahl zumeist ausgefallener Biere an unterschiedlichen Brauorten. Mit High Diver, dem Klippenspringer, wagen sie den Sprung in die Welt der tropisch-fruchtigen India Pale Ales. Die vier amerikanischen Hopfenstars Columbus, Cascade, Centennial und Simcoe steuern die Aromen von Maracuja, Mango sowie Grapefruit bei und liefern, fast nebenher, auch eine herrliche Portion Bittere. Wir fühlen uns in die Karibik entführt!





## ILLUMINATUS

BIERSTIL India Pale Ale  
BRAUEREI Handbrauerei Forstner  
BRAUMEISTER Elfriede Forstner  
BRAUORT Kalsdorf, Steiermark  
FOODPAIRING Currys, Steaks, BBQ  
ALKOHOL 7,6 % Vol.  
PREIS € 6,30 – FLASCHE 0,33 l

### Ein diabolisch gutes Bier.

Mainstream aus der Handbrauerei? Niemals. Alle Forstner Biere haben ihren eigenen Charakter und die meisten können ganz schön fordernd sein. So auch das Illuminatus: Was als zartes Spiel von Süße und Frucht beginnt, wird zum wilden Tanz herrlich-harziger Bitternoten auf Gaumen und Zunge. Dezente Säure mischt sich ein. Alle Komponenten fechten engagiert um die Vorherrschaft, bis sich zu guter Letzt Bittere und Frucht verbinden – zu einem friedlichen, aber gar nicht leisen Schlussakkord.



## MAX GLANER'S IPA

BIERSTIL India Pale Ale  
BRAUEREI Stieglbrauerei zu Salzburg  
BRAUMEISTER Christian Pöpperl  
BRAUORT Salzburg Stadt,  
Salzburg  
FOODPAIRING Gegrilltes, scharfe  
Speisen, würzige Salate  
ALKOHOL 5,8 % Vol.  
PREIS € 5,60 – FLASCHE 0,33 l

### In Österreich angekommen.

Der hopfig-kraftvolle Bierstil „IPA“ hat sich hierzulande etabliert. Max Glaner's IPA aus der Stieglbrauerei zu Salzburg begrüßt uns mit einer ausgeprägten Zitrus-Kräuterblumennote und deutlicher Bittere, die lange verbleibt und zum Weitertrinken anregt.



## HAUSMARKE 2 SESSION IPA

BIERSTIL Session IPA  
 BRAUEREI Brauwerk  
 BRAUMEISTER Martin Simion  
 BRAUORT Wien Ottakring  
 FOODPAIRING Aperitif,  
 scharfe Speisen, Gegrilltes  
 ALKOHOL 4,3 % Vol.  
 PREIS €6,10 – FLASCHE 0,33 l

### Ein dreifaches Hoch auf den Hopfen.

Drei verschiedene Hopfensorten aus Amerika (Amarillo, Citra und Centennial), zaubern Aromen von Grapefruit und Mango ins bernsteinfarbene Bier. Session steht für den leichten Trinkgenuss: volles Aroma bei wenig Stammwürze und wenig Alkohol.



## ALPHATIER

BIERSTIL New England IPA  
 BRAUEREI Brew Age  
 BRAUMEISTER Johannes Kugler  
 BRAUORT Gipsy Brewing in Salzburg  
 FOODPAIRING Ziegenkäse,  
 Meeresfrüchte, Topfenstrudel  
 ALKOHOL 5,6 % Vol.  
 PREIS €5,90 – FLASCHE 0,33 l

### Der Hopfensmoothie.

Die Craftbeer Bewegung schafft neue Bierstile. Wie zum Beispiel „New England IPA“. Dabei bestimmen die Aromen, welche wir vor allem den Hopfenölen zu verdanken haben, den Charakter der Biere, und nicht primär die Bittere. Das naturtrübe „Alphatier“ der Wiener Gipsy-Brewer betört mit vielschichtigen Erinnerungen an exotische Früchte. Das ergibt eine regelrechte „Frucht-Explosion“ im Mund.



---

# EINE GESCHICHTE VON STARKEN MÄNNERN: PORTER-STOUT

---



Porter und Stout sind dunkle bis schwarze, obergärige Biere nach anglo-amerikanischer Brauart. — **1 PORTER** Die Grundstufe dieses Bierstils heißt „Porter“. Die wohl berühmteste Namensdeutung besagt, dass das malzig-kraftvolle Porter die beliebteste Stärkung der Lastenträger (Porter) im Londoner Hafen gewesen wäre. — **2 STOUT** Stout ist der stärkere Bruder des Porter-Biers und hieß ursprünglich „Stout Porter“. Frei übersetzt spricht man hier also von einem „stämmigen Lastenträger“. Die Sprachgemeinschaft hat im Laufe der Zeit diesen Begriff einfach auf „Stout“ abgekürzt. — **3 IMPERIAL STOUT** Dieser Bierstil hat seinen Namen von einem wertvollen, also mit viel Malz eingebrauten Biergeschenk des englischen Hofes an eine russische Zarin. Imperial Stouts haben einen Alkoholgehalt von ca. 10 Vol.% und weisen meist eine kräftige, aber edle Bittere auf.



## OND

BIERSTIL Smoked Porter  
BRAUEREI Bevog  
BRAUMEISTER Vasja Golar  
BRAUORT Bad Radkersburg,  
Steiermark  
FOODPAIRING Würstel, Steaks,  
BBQ, Käse, Digestif  
ALKOHOL 6,3 % Vol.  
PREIS € 5,40 – FLASCHE 0,33 l

### Kein Gebräu für Warmduscher.

Der Slowene Vasja Golar braut in der Steiermark. Seine Biere tragen Fantasienamen, ihre Qualität ist fantastisch. Betrachtet man die Pfeife rauchende Krake am Etikett, ahnt man: Der Bierstil „Smoked Porter“ wurde wortwörtlich umgesetzt. Aber wer Geräuchertes mag, wird dieses Bier lieben. Die im Duft dominanten Rauchnoten lassen beim Antrunk für einen Moment Erinnerungen an Blaubeeren und Schokolade den Vortritt. Im Nachtrunk melden sie sich eindrucksvoll zurück.



## XAVER STOUT

BIERSTIL Stout  
 BRAUEREI Xaver  
 BRAUMEISTER Franz Lughofer und  
 Thomas Haginger  
 BRAUORT Wien Ottakring  
 FOODPAIRING Ziegenfrischkäse,  
 dunkles Fleisch, Wild, Desserts  
 ALKOHOL 5,0 % Vol.  
 PREIS €5,20 – FLASCHE 0,33 l

### Der schwarze Kater unter den Stouts.

Die jüngste Brauerei in Ottakring hat knapp über 50 m<sup>2</sup>, ist jung und heiß Xaver. Die beiden Brauherren haben im Jänner 2014 begonnen und sind mit ihrem Stout auf Anhieb Sieger bei der Staatsmeisterschaft der Kleinbrauer geworden. Xaver Stout ist pechschwarz mit cremefarbenem Schaum. Im Duft nimmt man Kaffee und Bitterschokolade wahr. Die Zugabe von Haferflocken macht das Bier weich und rund. Die herrliche Bittere kommt aus dem amerikanischen Hopfen.



## BLACK SHEEP

BIERSTIL Stout  
 BRAUEREI Gusswerk  
 BRAUMEISTER Reinhold Barta  
 BRAUORT Hof bei Salzburg, Salzburg  
 FOODPAIRING Steaks,  
 Burger, Desserts  
 ALKOHOL 5,2 % Vol.  
 PREIS €5,30 – FLASCHE 0,33 l

### Das ist dunkles Bier aus Österreich?

Ja, ist es. Nicht süß oder klebrig, sondern aromatisch und herrlich trinkbar! Dunkelbraun und weich fließt es auch ins Glas, der Schaum ist feinporig. Im Antrunk sanft und zugleich würzig. Das Bier entwickelt auch am Gaumen röstige Aromen von Bitterschokolade, Lakritz und dunklem Brot. Eine fruchtige Säure und der fein-bittere Abgang runden das Trinkenerlebnis ab.







# SCHNITTENFAHRT

BIERSTIL Imperial Stout

BRAUEREI Brauwerk

BRAUMEISTER Silvan Leeb

BRAUORT Wien

FOODPAIRING Desserts, Topfenknödel,  
Strudel, Scheiterhaufen

ALKOHOL 8,2 % Vol.

PREIS € 6,90 – FLASCHE 0,33 l

## **Schwarz und schokoladig.**

Dieses kraftvolle und süße Imperial Stout ist eine gelungene Kollaboration zweier Ottakringer Betriebe: Brauwerk und Manner. Tatsächlich wurden nicht die ganzen Mannerschnitten mit verbraut, sondern Einzelteile: Waffeln, Nüsse, Kakao und Vanille. Wie die Schnittenfahrt schmeckt? Ja, genau.

---

# GRENZENLOSE BIERVIELFALT: WEITERE BIERSORTEN UND STILE

---

— **1 LAGERBIER** Die Herstellung von diesem untergärigen Bier erfordert niedrige Temperaturen, weshalb das Brauen vor der Erfindung der Kältemaschine auf die kühlen Wintermonate beschränkt war. Der Name Lagerbier entstand auf Grund der guten Lagereigenschaften, denn diese Bierart konnte ohne weiteres in Eiskellern bis zum folgenden Herbst eingelagert werden. — **2 MÄRZENBIER** Die Bezeichnung Märzenbier wird heute vor allem in Süddeutschland und Österreich für stärkere Lagerbiere verwendet, die eigentlich in die Kategorie Exportbier fallen würden. In Österreich ist die Bezeichnung weit verbreitet und das Märzenbier sozusagen das beliebte „Standardbier“. Inzwischen brauen mehrere Brauereien in den USA und auch wieder in Bayern Märzenbiere im ursprünglichen Stil. — **3 ZWICKELBIER** Der Name Zwickelbier lässt sich auf die entnommene Probe vor dem Filtrieren des Bieres zurückführen, welche der Braumeister mittels dem sogenannten „Zwickelhahn“ aus dem Fass entnahm. Diese Biere sind aus unterschiedlichen Ansätzen (Weizen, dunkel oder hell), werden aber immer direkt aus dem Lagerkeller, also ohne Filtration, getrunken oder abgefüllt. Die Bandbreite der Sorten ist äußerst vielfältig. — **4 PILSBIER** Pils(e)ner Bier, auch Pils oder Bier nach Pils(e)ner Brauart, ist ein nach der böhmischen Stadt Pilsen (tschechisch Plzeň) benanntes, untergäriges Bier. Im Vergleich zu anderen Biersorten weist es einen erhöhten Hopfengehalt und dementsprechend auch ein starkes Hopfenaroma auf. Der Stammwürzegehalt beträgt höchstens 12,5 Prozent. Nach Pilsner Brauart hergestellte Biere bilden heute den Großteil der in Deutschland produzierten und verkauften Biere. — **5 WEIZENBIER** Weizenbiere werden mit obergäriger Hefe gebraut. Für die Maische wird neben Gerstenmalz auch Weizenmalz in unterschiedlichen Anteilen verwendet – oft gibt es bis zu 70 % Weizenanteil. Weizenjungbier gelangt in der Regel endvergoren zur Nachgärung, auch Reifungsphase genannt, in die Flasche.



## WIENER LAGER

BIERSTIL Lager  
BRAUEREI Gusswerk  
BRAUMEISTER Reinhold Barta  
BRAUORT Hof bei Salzburg,  
Salzburg  
FOODPAIRING Wiener Schnitzel,  
Backhendl  
ALKOHOL 5,4 % Vol.  
PREIS € 5,20 – FLASCHE 0,33 l

### Ein Bierstil erobert die Welt.

Wiener Lager wird mittlerweile weltweit gebraut, denn die frühere Herkunftsbezeichnung hat sich längst zum international angesehenen Bierstil gemausert. Das biologisch gebraute „Wiener Lager“ aus dem Brauhaus Gusswerk überzeugt mit einem vollen Malzkörper und einem milden Nachtrunk, der sich in der Nase mit einer feinen Hopfenblume zusammenfügt.



## MALZ-STRASSE

BIERSTIL Wiener Lager  
BRAUEREI Brew Age  
BRAUMEISTER Johannes Kugler  
BRAUORT Gipsy Brewing  
in Österreich  
FOODPAIRING Wiener Schnitzel,  
Backhendl  
ALKOHOL 5,0 % Vol.  
PREIS € 5,60 – FLASCHE 0,33 l

### Ode an das Malz.

Wiener Lager vom Feinsten. Wiener Malz (der Name einer bestimmten Malzsorte) verleiht dem Bier seine goldene Farbe und einen dichten Körper mit Noten nach Biskuit. Hallertauer Aroma-hopfen setzt der Malzstraße die Krone auf.



## GRANITBIER

BIERSTIL Amber Lager  
 BRAUEREI Hofstetten  
 BRAUMEISTER Markus Thaller  
 BRAUORT St. Martin im Mühlkreis,  
 Oberösterreich  
 FOODPAIRING Nudelgerichte  
 ALKOHOL 5,3 % Vol.  
 PREIS €3,80 – FLASCHE 0,33 l

### Feldspat, Quarz, Glimmer und Bier.

Das Bier wurde in alten Granitbottichen ausgebaut und man schmeckt ihn, den Granit. Er verleiht dem Bier eine feine Mineralität. Die Farbe schimmert in Bernstein und unter die weiche, angenehme Malznase mischen sich reifen Pflaumen. Der Antrunk ist würzig und anschließend geschmeidig am Gaumen. Eine perfekte Harmonie zwischen weichem Charakter und festem Rückhalt. Der Körper ist kräftig und mit feiner Hopfenblume.



## SAMICHLAUS

BIERSTIL Strong Lager  
 BRAUEREI Schloss Eggenberg  
 BRAUMEISTER Thomas Lugmayr  
 BRAUORT Vorchdorf, Oberösterreich  
 FOODPAIRING Desserts, Digestif  
 ALKOHOL 14,0 % Vol.  
 PREIS €8,20 – FLASCHE 0,33 l

### Österreichs weltberühmtes Bier.

Schon beim Ansehen eine Augenweide: leuchtendes, ein wenig rötliches Gold, fein glänzendes Kastanienbraun. Der erste Dufteneindruck ist malzbetont, unterlegt durch Erinnerungen an verschiedene rote Früchte. Sekunden später nimmt man Rosinen und Honig wahr. Darauf folgen Kirschen, Marzipan, heller Blütenhonig, getrocknete Aprikosen und Bienenwachs. Der Duft ist insgesamt betörend und mit einer zarten Sandelholznote versehen. Am Gaumen erfreut die ölige Konsistenz und der weiche, geschmeidige Körper. Den sehr langen Nachklang, mit erneuten Marzipan- und Kernobstaromen, beendet ein feinhopfiger Akkord.





## KÜBELBIER

BIERSTIL Zwickel  
BRAUEREI Hofstetten  
BRAUMEISTER Markus Thaller  
BRAUORT St. Martin im Mühlkreis,  
Oberösterreich  
FOODPAIRING Salate, Suppen,  
Fisch, Braten  
ALKOHOL 5,3 % Vol.  
PREIS € 3,80 – FLASCHE 0,33 l

### Ein Kübel voll Glück.

Bereits vor 500 Jahren zapften die Mühlviertler Brauarbeiter zu besonderen Anlässen das unfiltrierte, naturtrübe Bier direkt und ganz frisch vom Fass in einen Kübel, aus dem dann gemeinsam getrunken wurde. Weil dabei Eiweiß-, Hefe- und Hopfenaromastoffe erhalten blieben, schmeckte dieses Bier süffig und harmonisch wie kein anderes. Kein Wunder also, dass Senior-Braumeister Franz Krammer diesen alten Bierstil wieder aufleben lassen wollte.



## WEISSBIER

BIERSTIL Weizenbier  
BRAUEREI Pannonia Brauerei Gols  
BRAUMEISTER Markus Sautner  
BRAUORT Gols, Burgenland  
FOODPAIRING Salate, Frischkäse,  
Fisch, Geflügel  
ALKOHOL 5,2 % Vol.  
PREIS € 4,40 – FLASCHE 0,33 l

### Die sanfte Unwiderstehlichkeit in einer Flasche.

Markus Sautner hat schon mit seinem Märzen bewiesen, wie gut er brauen kann. Auch sein Weißbier ist unwiderstehlich. Sanft und rund, mit einer Weißbier typischen Bananennote. Dazu mischen sich ein Hauch Kokos, Vanille und weiße Schokolade. Das Golser Weißbier ist lebendig, frisch, fein und von großer Eleganz.



# DIE BIO-WEISSE GLUTENFREI

BIERSTIL Weißbier, glutenfrei  
 BRAUEREI Die Weisse –  
 Salzburger Biermanufaktur  
 BRAUMEISTER Felix Gmachl  
 BRAUORT Salzburg  
 FOODPAIRING Vorspeisen,  
 Fischgerichte, helles Fleisch  
 ALKOHOL 5,2 % Vol.  
 PREIS €4,90 – FLASCHE 0,33 l

## Fruchtig und erfrischend.

Der junge Bräu Felix Gmachl hat 2015 das Ruder in der Salzburger Brauerei übernommen. Sein jüngstes Produkt ist eine Pionierleistung: Ein glutenfreies Weißbier. Gmachl verwendet dazu österreichische Bio-Rohstoffe. Die Gluten werden schonend abgebaut. Nun können sich nicht nur Allergiker an den fruchtig frischen Aromen dieses bernsteinfarbenen Weißbiers erfreuen.



# HORNY BETTY

BIERSTIL Starkbier mit Kräutern  
 BRAUEREI Gusswerk  
 BRAUMEISTER Reinhold Barta  
 BRAUORT Hof bei Salzburg, Salzburg  
 FOODPAIRING Steaks, Digestif  
 ALKOHOL 9,2 % Vol.  
 PREIS €6,10 – FLASCHE 0,33 l

## Ein geiles Ziegenkraut.

Ja, so heißt dieses Gewächs wirklich und das gebraute ist nicht von schlechten Eltern. Dunkelbraun, der Schaum ist cremefarbig mit grünlichem Reflex. Opulenter Antrunk mit Kräuternoten und einem feinen Pfefferl (schwarzer Pfeffer). Malzaromatisch, komplex würzig, fruchtig und wieder kräutrig. Am Gaumen dicht und ölig, voller Geschmack. Wärmend im Nachtrunk.





---

# WAS STARKBIERE BESONDERS STARK MACHT



**Und wie man sie richtig genießt:** Der hohe Alkoholanteil in Starkbieren ist ein wichtiger Geschmacksträger, denn manche Aromen könnte man ohne dieses „Transportmittel“ gar nicht wahrnehmen.

— **ANDERS EINSCHENKEN** Starkbiere können sehr wertvolle, edle Brauwaren sein und um sie richtig genießen zu können, sollte man diese Biere anders als ein gut gezapftes „Seidel“ einschenken. — **GLAS MIT STIEL** Am besten nimmt man ein Universalglas, ähnlich einem Rotweinglas, oder ein anderes elegantes Bierglas mit dünnem Trinkrand und Stiel. Darin schenkt man einen niedrigen Spiegel, etwa ein Fünftel des Glaskörpers, ein. — **GROSSER SCHWENKER** Für Starkbiere über 10 Vol.% ist der große Schwenker die beste Glaswahl. Man geht mit solch einem Bier ähnlich um wie mit einem guten Cognac.

---

# ZUSATZ- INFORMATIONEN

---

## **DER BEITRAG DER ROHSTOFFE ZUM GESCHMACK**

Hopfen sorgt für grasige, hellfruchtige und blütenartige Aromen. Aus dem Malz kommen Honigtöne, schokoladige Noten oder Anklänge von Trockenfrüchten, wie z. B. Feige oder Dörrzwetsche. Aber auch die Hefe bringt wichtige Aromen ins Bier. Hefe ist ein mikroskopisch kleiner, einzelliger Pilz, der millionenfach zur Bierwürze (Bier-Grund-Flüssigkeit vor der Gärung) „angestellt“ wird. Die Hefezellen verspeisen quasi den gelösten Malzzucker und durch die Verdauung entsteht Gärung. Anschließend wird sowohl Alkohol, als auch Kohlensäure wieder ausgeschieden. Das Endprodukt dieses Prozesses, nämlich das Bier, nehmen wir dann mit Begeisterung zu uns.

## **ÖSTERREICH PRÄGT DIE BIERWELT**

Zwei helle Bierstile beherrschen heute die Bierwelt: Lager und Pils. Sie bilden den Hauptteil der globalen Bierproduktion und beide sind österreichischen Ursprungs. Die heimische Innovation hat die gesamte Bierwelt nachhaltig beeinflusst.

Das „Lagerbier 1“ wurde 1841 in Niederösterreich erfunden und hat sich bald als „Wiener Lager“ oder „Wiener Biertyp“ durchgesetzt – in Österreich und anschließend rund um den Erdball. Etwa ein Jahr später kochte Braumeister Josef Groll seinen ersten Sud in Pilsen ein. Böhmen war damals noch bei Österreich, also kann man auch beim Pils von einer österreichischen Erfindung sprechen.

## **KÜHLUNG STATT NATUREIS**

Lange Zeit wurde nur im Winterhalbjahr Bier gebraut, denn in den Sommermonaten hätten die hohen Temperaturen dem wärmeempfindlichen Gebräu geschadet. Früher benötigte man Eis aus der Natur um Bier herstellen und lagern zu können. Deshalb gab es bei den meisten Brauereien Eisteiche. blieb die Quecksilbersäule einige Tage unter „Null“, konnte man mit dem Blockeis schneiden beginnen. Ein Winter hatte aber alles verändert: In Schwechat war es so warm, dass die Eisteiche nicht dick genug zufrieren wollten. Der damalige Brauereireinhaber Anton Dreher ließ also erstmals in einer Brauerei eine Kühlanlage einbauen. Dank der Kühlung konnte nun auch zwischen März und Oktober untergärig gebraut werden. Heutzutage werden rund 90 % aller Biere untergärig eingebräut.

A tall, clear glass filled with beer, set against a background of vertical wooden planks. The text is overlaid on the glass.

**EINES  
HABEN WIR IMMER  
NOCH  
GETRUNKEN**

HERAUSGEBER Figlmüller GmbH, Grinzinger Straße 55, 1190 Wien

GESTALTUNG Dvorak trifft Schwab, [www.dvoraktrifftschwab.at](http://www.dvoraktrifftschwab.at)

IDEE UND TEXT wegro – Institut für Bierkultur GmbH, [www.bierkultur.eu](http://www.bierkultur.eu)

*figls*<sup>VF</sup>

Grinzinger Straße 55, 1190 Wien, [www.figls.at](http://www.figls.at)

**LUGECK**

FIGLMÜLLER WIEN

Lugeck 4, 1010 Wien, [www.lugeck.com](http://www.lugeck.com)

**FIGLMÜLLER  
WIEN**