

AUSGABE 1/2016



DAS MURAUER-BIER-MAGAZIN

Rein das Beste

Rein aus da Hoamat

*Murauer Bier ist CO₂-neutral
und umweltfreundlich.*



AUF ZACK

Einblicke in die Kundenbuchhaltung

SPORTLICH

Gute Laune beim Wirtschitag

SCHMANKERL

Osterrezepte mit bieriger Geheimzutat

EDITORIAL



Johann Lassacher
Vorstands-
Obmann

Wirteschitag

Warum organisieren wir alle 2 Jahre einen Wirteschitag? Weil uns persönlicher Kontakt und Wertschätzung gegenüber unseren Kunden wichtig ist. Mit dem Wirteschitag möchten wir uns bei ihnen für ihre Treue und für die gute Zusammenarbeit bedanken. Die hohe Teilnehmeranzahl und die Reaktionen lassen darauf schließen, dass diese Veranstaltung bei unseren Kunden gut ankommt und daher auch 2018 wieder stattfinden wird. Für den großartigen Erfolg der Veranstaltung zeichnen alle Mitwirkenden, wie z. B. die Hüttenwirte, die Musiker sowie die Mitarbeiter der Brauerei und der Kreischberg Seilbahnen, verantwortlich. Allen Beteiligten und vor allem Ihnen, liebe Kunden, herzlichen Dank für diesen gemeinsamen unvergesslichen Tag!

**HOPFEN & MALZ,
GOTT ERHALT'S!**

IMPRESSUM: Medieninhaber & Herausgeber: Brauerei Murauer eGen; Raffallplatz 19-23, 8850 Murau, Tel.: 03532/3266, reindasbeste@murauerbier.at, www.murauerbier.at. **Redaktion, Gestaltung & Produktion:** Weekend Magazin Steiermark GmbH, Bahnhofgürtel 59/3, 8020 Graz, Tel.: 0316/766 066-0, www.weekendmagazin.at Mag. Andrea Traussnig, Dr. Cornelia Stiegler, Mag. Nadja Tanzer. **Coverfotos:** Murauer Bier, Ramona Steiner, Toni Lamm **Fotos:** Murauer Bier, Ramona Steiner, Lorenz Goldnagl, BMWFW/Matthias Silveri, SFG/Frankl, Michael Graf, Best of/Roland Rappitsch, Murtaler Zeitung/Wolfgang Pfister iStock/Thinkstock, Hamera/Thinkstock **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 die Dienstleistungen, Produkte und Veranstaltungen der Brauerei Murau.

Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens, Medienfabrik Graz, UW-Nr. 812

Produkt im Fokus

DAS LIMITIERTE BLACK HILL BEGEISTERT MIT EINEM NEUEN BIERGESCHMACK AUS DER STADT DES FÜRSTEN ZU SCHWARZENBERG, DER BIERSTADT MURAU.



Besonders aromatisch präsentiert sich der limitierte Neuzugang von Murauer Bier: Das Black Hill, erhältlich im Winter 2016, überzeugt mit einer natürlichen und frischen hopfenaromatischen Duftnote und einer ausgewogenen Harmonie. Geschmacklich klingt die feine Malzaromatik durch, die das Bier nicht nur besonders erfrischend, sondern auch ein wenig winterlich schmecken lässt. Das feinherbe Bier mit 5,5 % Alkohol erhält seinen vollen Geschmack aus ausschließlich hochwertigen und natürlichen Zutaten: Es besteht aus dem klaren Quellwasser der eigenen Murauer-Bier-Quelle, Gerstenmalz und Hopfen.



Spalter Select. Zur Kalthopfung wurde feinstes Aroma-hopfen der Sorte Spalter Select verwendet, das dem Spezialbier seine besonders aromatische Note verleiht. Diese bernsteinleuchtende, streng limitierte Bierspezialität lässt das Herz eines jeden Biergenießers höherschlagen. Benannt wurde das Bier übrigens nach dem Adelsgeschlecht der Schwarzenberg aus Murau. Ein hoheitliches Bier, sozusagen.

In Gastronomiebetrieben. Die limitierte Ausgabe ist in der Mehrwegflasche ausschließlich beim Murauer-Bier-Wirten und in den Depots erhältlich – aber nur solange der Vorrat reicht!





Umweltfreundlich unterwegs

DAS BIER DER BRAUEREI MURAU WIRD NICHT NUR CO₂-NEUTRAL PRODUZIERT, SONDERN AUCH UMWELTFREUNDLICH UND KOSTENSCHONEND TRANSPORTIERT.

Die zahlreichen umweltfreundlichen Maßnahmen der Brauerei Murau sind seit geraumer Zeit bekannt. Das Bier aus Murau wird aber nicht nur CO₂-neutral produziert, sondern auch umweltfreundlich transportiert. Bei der Anschaffung von 7 neuen Fahrzeugen legte die Brauerei besonderen Wert auf die Verringerung des Schadstoffausstoßes und der Kosten. So wurden 6 LKWs der Emissionsklasse 6 bei VOLVO Österreich und ein Lieferwagen bei Renault Österreich angeschafft.

Belieferung der Kunden. Der Getränke-Aufbau zum Transport erfolgte bei der Firma Ressenig in Knittelfeld. Mit den neuen LKWs werden in Zukunft von den Depots in Graz, Zeltweg, Klagenfurt und Murau aus die Kunden auf umweltschonende und effiziente Art und Weise von Murauer Bier beliefert. Die Übergabe der neuen Fahrzeuge erfolgte bei der Firma Ressenig in Knittelfeld im Beisein des Murauer-Bier-Geschäftsführers Josef Rieberer, der jeweiligen Depotleiter und der Fahrverkäufer.



Die Depotleiter und Fahrverkäufer freuen sich über die neuen LKWs.

Neu bei uns



Kerstin Stolz

Seit November arbeitet sich Kerstin Stolz mit Engagement in die Lohn- bzw. die Finanzbuchhaltung ein.



Christoph Stock

Christoph Stock liefert seit Ende Oktober unseren Kunden im Bezirk Murau verlässlich Rein das Beste aus.



Erich Röcher

Erich Röcher ist der neue Gebietsleiter, der unseren Kunden in Südniederösterreich und Nordburgenland betreut.



Barbara Zim

Barbara Zim ist die richtige Ansprechperson für die entstehende Schaubrauerei „Brauerei der Sinne“.

AUFSICHTSRAT



**Michael
Leitner-Fidler**
AR-Vorsitzender

Ausgezeichnet

Mit großer Freude und mit großem Stolz blicke ich auf das vergangene Jahr zurück, das für die Brauerei im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichnet verlaufen ist. Für unser Nachhaltigkeitsbestreben und die Umsetzung unserer CO₂-neutralen Brauerei durften wir gleich 2 Preise – nämlich den Fast Forward Award und den FoodTec Award – entgegennehmen. Wenn unsere Bemühungen für eine bessere Zukunft auch von fachkundigen Juroren honoriert werden, ist dies ein schöner Beweis dafür, dass die Brauerei den richtigen Weg geht und wieder einmal Pionierarbeit geleistet hat, die internationale Aufmerksamkeit erlangt. Es freut mich aber auch, dass die Brauerei nicht nur im Umweltbereich erfolgreich ist, sondern auch mit ihrer Werbekampagne „Weil ich's mir verdient hab“ einen Erfolg in Form des Staatspreises Werbung verbuchen konnte.

HOPFEN & MALZ,
GOTT ERHALT'S!

Michael Leitner-F.

Unsere Kundenbuchhaltung

DREI ENGAGIERTE MITARBEITER/INNEN KÜMMERN SICH MIT GROSSER SORGFALT UM PERSÖNLICHE KUNDEN-BETREUUNG, GENAUE VERBUCHUNG UND VERRECHNUNG.

Die Kundenbuchhaltung ist jener Teil der Verwaltung, bei dem viele Bereiche, die unsere Kunden betreffen, zusammenlaufen. Hier werden täglich Rechnungen erstellt, Kundenkonten angelegt, Lieferungen kontrolliert und verbucht sowie 2-mal monatlich Zahlungserinnerungen versendet. Neben diesen Aufgaben kümmern sich Daniela Taxacher, Gerlinde Petz und Thomas Tanner auch noch mit großer Sorgfalt um die richtige Zuordnung der Kundeneinzahlungen. Genauigkeit, schnelles Auffassungsvermögen und Freundlichkeit ist hier gefragt – kein Problem für die drei aus der Kundenbuchhaltung.

Nicht nur Rechnungen. Das Team der Kundenbuchhaltung steht nicht nur den Kunden laufend zur Verfügung, es stimmt auch die Abläufe mit den Fahrverkäufern und den Depotleitern ab und steht im ständigen Kontakt mit den Außendienstmitarbeitern. Mit ihnen koordinieren die drei die zahlreichen Kundenkonten, überarbeiten die vielen Lieferungen, erstellen die Bonusabrechnungen und besprechen die Umsatz- und HL-Auswertungen. Auch für die Steuerberater haben die drei ein offenes Ohr, denn bei der Suche nach Belegen sind sie hier an der richtigen Stelle. Zu Kapselgewinnspielzeiten hört und sieht man sie fleißig Kap-



Das Team der Kundenbuchhaltung: Daniela Taxacher, Thomas Tanner und Gerlinde Petz



Daniela Taxacher ist u. a. für die Handelsketten zuständig.



Gerlinde Petz kümmert sich um Kunden aus Graz und Kärnten.



Immer im Einsatz: Kundenbetreuer Thomas Tanner

seln zählen, denn auch die eingelöste Gratisware wird von ihnen kontrolliert.

Perfekte Zuordnung. Die zu betreuenden Kunden sind den dreien nach Regionen zugeordnet, so ist eine laufende, optimale Beratung möglich (s. Kasten).



Für jede Region:

Daniela Taxacher: Daniela Taxacher ist für unsere Kunden in Murau, Wien, Niederösterreich, Burgenland und für die Handelsketten in ganz Österreich zuständig. Kontakt: Tel: 03532/3266-11, daniela.taxacher@murauerbier.at

Gerlinde Petz: Gerlinde Petz ist die richtige Ansprechpartnerin für unsere Kunden aus Graz und Umgebung und weiten Teilen Kärntens. Kontakt: 03532/3266-52, gerlinde.petz@murauerbier.at

Thomas Tanner: Thomas Tanner betreut unsere Kunden im Mur- und Mürztal, Lavanttal und im Lungau. Kontakt: 03532/3266-711, thomas.tanner@murauerbier.at

GESCHÄFTSFÜHRUNG

Josef Rieberer
Geschäftsführer



CO₂-neutral und Niedrigtemperatur

Beide Begriffe klingen sehr kryptisch und sind aufgrund ihrer wenig plastischen Form in der Unternehmenskommunikation für unsere Kunden oft schwer darstellbar. Unsere technischen Errungenschaften werden zwar von Experten seit langer Zeit geschätzt, doch konnten in den vergangenen Jahren noch keine Auswirkungen auf das direkte Konsumverhalten unserer Kunden gesehen werden. Mittlerweile hat sich das Blatt gewendet. Viele Konsumenten, nicht zuletzt aufgrund der Aufklärungskampagnen der Medien und des steigenden Umweltbewusstseins, haben erkannt, dass es in der Steiermark, in der Region Murtal, eine Brauerei gibt, die jetzt schon aufgrund ihrer Nachhaltigkeitphilosophie in der Zukunft angekommen ist. Wir freuen uns über dieses Umdenken – herzlichen Dank dafür!

**HOPFEN & MALZ,
GOTT ERHALT'S!**



Viele Auszeichnungen für Murauer Bier

DAS JAHR 2015 WAR EIN VOLLER ERFOLG: MURAUER BIER DURFTE SICH NICHT NUR ÜBER DIE BEIDEN RENOMMIERTEN AWARDS „FAST FORWARD“ UND „FOODTEC“ FREUEN, SONDERN AUCH ÜBER ZWEI WEITERE AUSZEICHNUNGEN.

FAST FORWARD AWARD und FOODTEC AWARD

Die Umstellung auf nachhaltige und CO₂-neutrale Produktion hat sich gleich in mehrfacher Hinsicht gelohnt: Die Brauerei Murau wurde im Jahr 2015 mit zwei renommierten Preisen für ihr fortschrittliches und zukunftsorientiertes Handeln ausgezeichnet. Im März 2015 konnte das Unternehmen den FoodTec Award 2015 in Gold entgegennehmen. Mit diesem begehrten Preis wurden im vergangenen Jahr 18 Innovationsprojekte aus der internationalen Lebensmittel- und Zulieferindustrie ausgezeichnet. Jeweils neun Innovationen erhielten den International FoodTec Award in Gold und den in Silber. Mit einer Goldmedaille werden Anlagen oder verfahrenstechnische Innovationen gewürdigt, die aufgrund ihrer Konzeption neuartige

Funktionen aufweisen oder bekannte Verfahren wesentlich verbessern. Zu den Preisträgern gehören neben Unternehmen aus Dänemark, Kanada, den Niederlanden, Deutschland auch die Brauerei Murau, die Stadtwerke Murau und die Krones AG, deren Geschäftsführer die Goldmedaille gemeinsam überreicht bekamen. Mit ihrer innovativen und umweltfreundlichen Umsetzung der Niedertemperatur-Brauerei bzw. der Transformation thermischer Energiesysteme haben die Brauerei Murau eGen, Murauer Stadtwerke GmbH und die Krones AG (Neutraubling/Deutschland) auch die internationale Experten-Jury des DLG überzeugt.

Nachhaltig. Der zweite große Preis, den die Brauerei entgegennehmen

konnte, war der „Fast Forward Award“, der angesehene offizielle Wirtschaftspreis des Landes Steiermark. Mit dem Fast Forward Award werden die innovativsten Projekte steirischer Unternehmen und Forschungseinrichtungen ausgezeichnet. In 5 Wettbewerbskategorien wurden je 3 Unternehmen bzw. Forschungseinrichtungen für den Preis nominiert. Die Brauerei Murau darf in der Kategorie Mittlere Unternehmen die begehrte Gold-Glas-Trophäe mit nach Hause nehmen. Die 25-köpfige Experten-Jury verkündete im September in der Grazer Seifenfabrik im Rahmen der Zukunftsshow „Innovation. Animation. Emotion“, dass die Umstellung der Murauer-Bier-Produktion auf erneuerbare Energie Gold wert ist.



Fast Forward: LR Dr. Christian Buchmann, Murauer-Bier-GF Josef Rieberer, Projektverantwortlicher Dipl.-Ing. Stefan Stadlober und SFG-GF Dr. Burghard Kaltenbeck



FoodTec: Vize-Präs. Dr. Michael Doßmann, Murauer Stadtwerke GmbH-GF Kurt Weitischek, Brauerei-Murau-GF Josef Rieberer, Helmut Kammerloher (Krones AG) und DLG-Vize-Präs. Dr. Achim Stiebing

STAATSPREIS WERBUNG

Das Bundesministerium für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft hat in Wien zum bereits 40. Mal den Staatspreis Werbung verliehen. Mit diesem Preis werden die besten, kreativsten und innovativsten Werbeleistungen in Österreich ausgezeichnet.

Positive Energie. Aus insgesamt 208 Einreichungen, das ist die dritthöchste Anzahl an Einreichungen bisher, wurden insgesamt 6 Sieger ermittelt. Aus allen Einreichungen zum Staatspreis Werbung, Kategorie Print/Outdoor, ging bei einer Onlineabstimmung auf Krone.at und Kurier.at die Kampagne „Weil ich’s mir verdient hab!“ der Rubikon Werbeagentur für die Brauerei Murau als Sieger hervor. Dementsprechend groß war die Freude bei Murauer-Bier-GF Josef Rieberer und Rubikon-GF Bernd Maier: „Diese hohe Auszeichnung, die gleichzeitig einen Publikumspreis darstellt, ist ein schöner Beweis dafür, dass wir etwas richtig gemacht haben und unsere Botschaft bei der wichtigsten Jury, nämlich beim Publikum, angekommen ist.“ Vor einem Jahr wurde die Werbekampagne der Öffentlichkeit präsentiert und kam



in Form von Plakaten, Bierdeckeln und Inseraten zum Einsatz.

Die Idee dahinter. Neben Umweltbewusstsein, Qualität und Regionalität setzt Murauer Bier auch auf Authentizität. Daher verzichtete man bei der Werbelinie bewusst auf professionelle Models und ging auf Personen aus dem Alltag zu. 22 Personen – vom Landwirten über Juristen bis hin zum Priester – standen vor der Kamera der Wolfsberger Fotografin Ramona Steiner und brachten die Botschaft „Weil ich’s mir verdient hab“ authentisch zum Ausdruck. Der Slogan sollte Menschen aus

Rubikon-GF MMag. Bernd Maier und Mag. Andrea Traussnig (Brauerei Murau) durften den Staatspreis Werbung entgegennehmen.

den unterschiedlichsten Bereichen ansprechen, und so präsentierten die Models einen Querschnitt von verschiedensten Berufsgruppen und Typen des Alltags, die alle den Genuss und die Belohnung nach getaner Arbeit gemeinsam haben. Das Endprodukt und die gelungene Umsetzung dieser Idee fand von Anfang an großen Anklang in der Öffentlichkeit und erreichte nun mit der Verleihung des Staatspreises seinen Höhepunkt.

DIE GOLDENE GLOCKE



Wir freuen uns über eine weitere Auszeichnung im Bereich Werbung: Murauer Bier erhielt die Goldene Glocke, eine Auszeichnung, die seit 1985 vom Internationalen Brauereikultur Verband (IBV) für bestes Bier mit außergewöhnlicher Werbung verliehen wird. Begründet wurde die Entscheidung des Internationalen Brauereikultur Verbandes damit, dass bei Murauer Bier hervorragendes Bier auf ein neues, interessantes Erscheinungsbild trifft.

Der Obmann des ÖBSC, Walter Pruckner, überreichte der Brauerei die Urkunde und die Goldene Glocke.

Wirteschitag am Kreischberg

BEIM TRADITIONELLEN WIRTESCHITAG IM OBERSTEIRISCHEN SCHIGEBIET KREISCHBERG HERRSCHTE TROTZ TRÜBEM WETTER, REGEN UND SCHNEEFALL EINE AUSGELASSENE STIMMUNG.



Bevor es auf die Pisten ging, konnten sich die Gäste bei Hornig Kaffee, Murauer Bier und Frankfurter stärken.



Paul Prattes moderierte die Wettervorhersage vom Wirteschitag am Kreischberg.

Als Dankeschön und Wertschätzung für die gute Zusammenarbeit mit den Wirtinnen und Wirten organisiert die Brauerei Murau alle 2 Jahre einen Wirteschitag, der sich bereits auch außerhalb der Region einen Namen gemacht hat. Trotz Regen- und Schneefall herrschte von früh morgens beste Laune und gute Stimmung unter den knapp 1.700 teilnehmenden Gästen, die aus dem Burgenland, Wien, Niederösterreich, Kärnten, Salzburg, Osttirol und der Steiermark angereist sind, um ein paar unvergessliche Stunden mit

Murauer Bier zu verbringen. Die perfekt präparierten Kreischberg-Pisten, das abwechslungsreiche Show-Programm und die gastfreundschaftliche Bewirtung der Kreischberghütten sorgten für großen Ansturm und pures Vergnügen auf und abseits der Pisten.

Vielseitiges Programm. Jede der 9 Kreischberg-Hütten hatte ein besonderes Programm zu bieten: ob Gogo-Girls, volkstümliche, steirische Musiker oder ein sizilianischer Tenor, für jeden war ein passender Einkehrschwung dabei.



Top ausgerüstet trotzten die Wirte dem trüben Wetter und eroberten die Kreischberg-Pisten.

Danke an:

Murtal Seilbahnen BetriebsGmbH, Dr. Erich Moser, Mag. Karl Fussi und Gemeinde St. Georgen, Fr. Bgm Cäcila Spreitzer, HBLA Murau, Marianne Duscher, Sportverein Kreischberg, Florian Gruber, Hallenwart Raphael Autischer, Heidemarie Krobath, GH Winter, Bierwirthshaus Moser, Hendlkönig Wochinz, Fleischerei Lankmayer, Georg Weillharter und an alle Beschäftigten der Brauerei Murau



Oben: Hüttengaudi am Kreischberg: Zwischendurch gab's immer wieder bierige Stärkungen.

Schitag mit Gewinn. Für jene 5 Schifahrer, die mit dem Murauer-Bier-Schi unterwegs waren und damit gesichtet wurden, zahlte sich der Schitag gleich doppelt aus, denn sie konnten mit einem Jahresbedarf an Murauer Bier nach Hause fahren. Unser „Suchtrupp“ hatte aber nicht nur die Aufgabe, nach Murauer-Bier-Schi Ausschau zu halten: Er registrierte auch die Schifahrer, die einen Murauer-Bier-Aufkleber am Helm anbrachten. Diese erspähten Schifahrer nahmen am Abend an der Verlosung von 5 Sonderpreisen teil. Wer die herausfordernde Aufgabe der Hüttenrallye bewältigte und einen Stempel bei allen 9 Hütten abholen konnte, nahm zudem während der Après-Ski-Party an der Verlosung eines Jahresbedarfs teil.



Mitte: Kälte? Kennt man nicht. Zum Aufwärmen ging's dann aber doch ins warme Fassbad.

Unten: Mit Murauer-Shirts und -Gilets wurde gleich auf das Lieblingsbier hingewiesen.



Brauführer Michael Göpfart bekam ein Geburtstagsständchen.



Die Sumpfkroten sorgten für ausgelassene Stimmung.



Gemeinsam auf der Bühne:
Die Verantwortlichen der Brauerei
und der Kreischberg Seilbahnen.



Oben: Gewinnerin Theresa Galler wurde mit ihren Murauer-Bier-Schi auf der Piste gesichtet und gewann einen Jahresbedarf Bier.

Ab zur Party. Als abschließendes Highlight eines gelungenen Tages startete eine stimmungsgeladene Après-Ski-Party in der Kreischberghalle, bei der die Gruppe „Sumpfkroten“ musikalisch kräftig einheizte und für ein begeistertes, tanzbeinschwingendes Publikum sorgte. Durch den Abend führte Moderator Bernd Pratter, der neben den Verantwortlichen der Brauerei auch die Bürgermeisterin von St. Georgen, Cäcilia Spreitzer, die Geschäftsführer der Kreischberg Seilbahnen, den sizilianischen Tenor Paolo Scariano, Christoph Sumann, den Künstler Georg Weilharter und die Gewinner für ein Interview auf die Bühne holte. Die gute Stimmung hielt bis in den späten Abend an.



Für klangvolle Untermalung sorgte u. a. der sizilianische Tenor Paolo Scariano mit Operngesang.

Die Band Mamabeda heizte beim Kreischbergwirt ein.



Die Gewinner:

Die Gewinner Murauer-Bier-Schi: Adi Pritz aus St. Margarethen, Toni Klauber aus Murau, Dietmar Haidinger aus Fürstfeld, Theresa Galler aus Krakau, Kurt Egger aus Kleinlobming und Inge Wieland aus St. Andrä

Folgende Gewinner wurden bei der Hüttenrallye gezogen: Michael Morgenbesser aus Kirchberg, Johannes Fink aus Kirchbach, Sonja Reiter aus Fladnitz, Florian Mitsch aus Spannberg, Ian Magnall aus Flachau, Martin Binder aus Wien, Karl Heinz Ferstl, Josef Rath aus Schweinbarth, Thomas Bestandmann aus Murau.

Und die Gewinner bei den Murauer-Bier-Klebern: Peter Berger aus Rothenthurm, Gerhard Riegler aus Oberwaltersdorf, Franz Streitberger aus St. Georgen, Manfred Eckhardt aus Stahlhofen, Lukas Wagner aus Himberg

Lasst das Bockbier fließen

MIT DREI BOCKBIERANSTICHEN – IN MURAU, GRAZ UND ERSTMALS AUCH IN WIEN – ZEIGTE MURAUER BIER WIEDER DAS GANZE SPEKTRUM VON TRADITIONELL BIS INNOVATIV.

Zum bereits 47. Mal lud die Brauerei Murau zum traditionellen Bockbieranstich und über 2.800 Gäste kamen am 31. Oktober in die WM-Halle nach Murau um den 2015er-Jahrgang des kräfti-

gen Bockbiers und die gute Stimmung zu genießen. Nach dem traditionellen Einmarsch der Brauereiverantwortlichen, Mitarbeiter und Ehrengäste erfolgte der feierliche Anstich, den Bürgermeister Thomas

Kalcher mit Christoph Sumann unter Aufsicht von Braumeister Johann Zirner vornahm. Mit den Worten „Zapf hinein, Bock heraus, Böcklein spring in jedes Haus“ wurde dem Bock aus dem Fass verholfen.



Klaus Purgstaller, AR-Vors. Michael Leitner-Fidler, Obmann Johann Lassacher, Franz Sampl, Bgm. Thomas Kalcher, Christoph Sumann, Bgm. Johann Zirner, GF Josef Rieberer und Harald Pflanzl

Infos rund ums Bockbier. Melanie Koch und Michael Muzyczka entlockten den Ehrengästen auf der Bühne in Co-Moderation einige Neuigkeiten und Informationen rund ums Bockbier und die Brauerei. Die perfekte Bewirtung von Robert Lintschinger und Harald Pflanzl, die musikalische Umrahmung der Stadtkapelle Murau unter der Leitung von Landeskapellmeister Philipp Fruhmann und der stimmungs-geladene Auftritt der Schwoazstoanaer trugen zu einem gelungenen Abend bei.

Der Bock in Wien

Am 19.11. war es endlich so weit: Der 1. Murauer Bockbieranstich in der Bundeshauptstadt fand in Thurn's Heurigenrestaurant in Ober St. Veit statt. Neben zahlreichen Gastronomie-Kunden und Getränkepartnern aus Wien und NÖ fanden sich auch sämtliche Mitglieder des Murauer-Vorstands ein. Den Anstich selbst nahmen Herr Ing. Mag. Friedrich Unterwieser (Bezirksvorsteherin-Stellvertreter) und Herr Friedrich Nikolaus

Ebert (Bezirksrat) unter fachmännischer Mithilfe unseres Braumeisters Johann Zirner und unseres Obmanns Johann Lassacher vor. Zur gelungenen Veranstaltung hat die professionelle gastronomische Verköstigung des Teams um Arnold Thurn beigetragen.

Ing. Mag. Friedrich Unterwieser, Friedrich Nikolaus Ebert, Braumeister Johann Zirner, Obmann Johann Lassacher und Arnold Thurn



Gute Stimmung beim Bockbeat

WENN DIE BRAUEREI MURAU ZUM BOCKBEAT INS GRAZER KUNSTHAUS LÄDT, KANN MAN IMMER WIEDER AUFS NEUE AUF DEN ANSTICH DES BELIEBTEN BOCKBIERES GESPANNT SEIN.

Im November war es wieder so weit. Bereits zum fünften Mal präsentierte die innovationsfreudige Brauerei den Bockbieranstich der anderen Art: Anstatt klassisch ein Fass anzuschlagen, mussten der Murauer Bürgermeister Thomas Kalcher, Dr. Thomas Nußgruber vom Steirischen Fußballverband und der Nationalratsabgeordneter Michael Ehmann mit

Tennisbällen 4 Schilder treffen, hinter denen sich die Zahlen 1, 4, 9 und 5 (das Gründungsjahr der Brauerei) versteckten. Genau in dem Moment, in dem das letzte der 4 Schilder von den Herren getroffen wurde, begann das vollmundige Bockbier automatisch aus dem Fass zu fließen. Geschäftsführer Josef Rieberer und Braumeister Johann Zirn hatten alle Hände voll zu tun, das herrliche Starkbier in den Krügen einzufangen.

Musik und Interviews. Rund 500 Gäste genossen in der Folge den 2015er-Jahrgang des Murauer Bockbieres und die schwungvolle musikalische Unterhaltung mit der Band der BAKIP Judenburg und mit dem Schneiderwirt Trio. Durch den gemütlichen Abend moderierte Bernd Pratter, der den anwesenden Vorstand und Aufsichtsrat der Brauerei Murau sowie Dr. Wolfgang



Dr. Thomas Nußgruber, Michael Ehmann, Murauer Bürgermeister Thomas Kalcher, GF Josef Rieberer, Braumeister Johann Zirn, Obmann Johann Lassacher, Aufsichtsratsvorsitzender Michael Leitner-Fidler

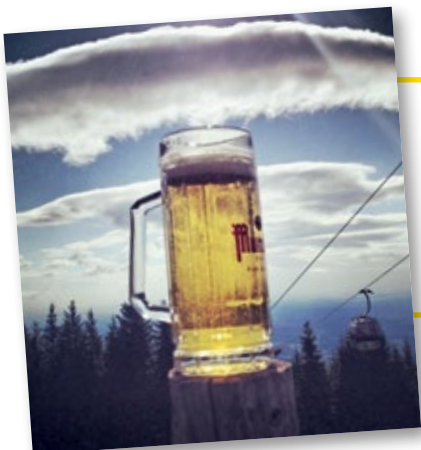
Bartosch und Dr. Thomas Nußgruber vom Steirischen Fußballverband, Nationalratsabgeordneten Michael Ehmann und Murauer Bürgermeister Thomas Kalcher zum Abend interviewte.



Bierfotos werden belohnt

Lieber Murauer-Bier-Fan!

Ist Ihnen ein ungewöhnliches oder lustiges Foto mit Ihrem Murauer Bier gelungen? Behalten Sie es nicht für sich, sondern senden Sie es per E-Mail an andrea.traussnig@murauerbier.at. Das beste Foto wird veröffentlicht und mit einer Kiste Murauer Märzenbier belohnt. Mehr auf www.murauerbier.at



**Bier am Schöckl bei Graz;
Einsender: Wolfgang Kühnelt**

Tipp:
 In allen Murauer-Bier-Depots bekommt man das herrliche Bier aus Murau das ganze Jahr über zum Rampenverkaufspreis.
 Shop Öffnungszeiten:
 MO-DO: 7:00-16:30
 FR: 7:00-11:30

Ein voller Erfolg



Das Team der Brauerei freute sich über das gelungene Murauer-Bier-Herbstfest im Depot in Klagenfurt.

Das Murauer-Bier-Herbstfest in Klagenfurt übertraf alle Erwartungen: Der Einladung zum Fest ins Depot Klagenfurt am Südring folgten sage und schreibe über 800 Gäste. Zahlreiche Preisangebote lockten die Kärntner Bierfreunde ins Murauer-Bier-Depot, wo bis in den späten Nachmittag bei köstlichem Murauer Bier und musikalischer Unterhaltung mit der Gruppe Edelweiß gefeiert wurde. Der Vorstand, Aufsichtsrat und die Geschäftsführung von Murauer Bier freuten sich über die zahlreichen Kunden und die positive Stimmung in Klagenfurt.

Tag der offenen Tür in Zeltweg

Murauer-Bier-Depotleiter Johann Plank lud mit seinem Team zum Herbstfest ins Zeltweger Depot. Sensationelle Preisaktionen, Freibier, kulinarische Köstlichkeiten von Erika Stroissnig und ein vielseitiges musikalisches Unterhaltungsprogramm von Solid Sound lockten hunderte Gäste und Bierfreunde ins Murauer-Bier-Depot in die Bundesstraße, wo bis in den späten Nachmittag bei köstlichem Murauer Bier ausgelassen gefeiert wurde.



Johann Plank lud mit seinem Team zum Herbstfest ins Murauer-Bier-Depot in Zeltweg.



Weihnachtsaktion in Tamsweg

Hunderte Lungauer kamen zur Feier ins Tamsweger Murauer-Bier-Depot und ließen sich die attraktiven Preisaktionen, Imbiss und das Freibier aus Murau nicht entgehen. Bei musikalischer Unterhaltung wurde

in geselliger Runde mit Rein das Beste auf den Advent angestoßen und derartig begeistert eingekauft, dass sogar Nachschub an Bier und Murelli-Limonaden aus Murau angefordert werden musste.

Brausilvester im Herbst



Die Verantwortlichen der Brauerei Murau stießen mit Karl Eckhart von der RLB-HYPO Group Leasing Raiffeisen-Landesbank Steiermark, mit Rainer Schuhberger (Autohaus Schuhberger), dem Murauer Bürgermeister Thomas Kalcher und den Sportlern Christoph Sumann und Florian Prietl an.



Karl Eckhart (RLB-HYPO Group), Michael Moser, Karl Heinz Ira, Karl Heinz Gobald, GF Josef Rieberer, Christoph Sumann, Rainer Schuhberger und AR-Vors. Michael Leitner-Fidler bei der Autoübergabe.

Silvester im September? Das gibt es nur bei den Brauereien. Die Abweichung des Braujahres vom normalen Kalenderjahr hat ihren Ursprung bereits im Mittelalter. Da es damals keine künstliche Kühlung gab, durfte das wärmeempfindliche Bier nur in der kalten Jahreszeit zwischen Michaeli (29. September) und Georgi (23. April) gebraut werden. Das Wirtschaftsjahr der Brauer endet traditionell am 30. September. So zog man vor Beginn der Winterbierproduktion Bi-

lanz und ließ aus diesem Anlass die Kronenkorken knallen. Die Brauerei Murau lässt diese Tradition alljährlich wieder aufleben und feiert mit einem Tag der offenen Tür einen traditionellen Brausilvester mit Imbiss, köstlichem Freibier, Musik und sensationellen Angeboten.

12 neue Autos. Diese Angebote lockten am 25. September rund 500 Gäste ins Logistikcenter der Brauerei Murau, wo bis in den Abend bei

köstlichem Murauer Bier und musikalischer Unterhaltung mit dem Heimatland Quintett gefeiert wurde. Der Höhepunkt der Veranstaltung war neben dem Bieranstich, den der Murauer Bürgermeister Thomas Kalcher und Christoph Sumann gekonnt vornahmen, auch die Übergabe der 12 brandneuen VW Caddy aus dem Autohaus Schuhberger als neue Dienstfahrzeuge an die Außendienstmitarbeiter der Brauerei Murau.

Geöffnete Türen im Depot in Graz



Das Grazer Depot hat vor ca. 4 Jahren als erstes Murauer-Bier-Depot einen Tag der offenen Tür abgehalten. Seitdem findet jährlich ein bis zwei Mal der Tag der offenen Tür mit Preis-Aktionen in der Paula-Wallisch-Straße und auch in den anderen Depots statt. Depotleiter Andreas Fink freute sich, mit seinem Team rund 500 Gäste begrüßen zu können. Der nächste Tag der offenen Tür in Graz ist für das Frühjahr 2016 geplant.



Bieriges Mahl zu Ostern

BEIM FESTTAGSMENÜ ZU OSTERN DARF EINE „GEHEIMZUTAT“ NICHT FEHLEN: BIER KANN MAN NÄMLICH NICHT NUR TRINKEN, SONDERN AUCH ZUM VERFEINERN VON DRESSINGS, AUFSTRICHEN USW. VERWENDEN.



Vorspeise

Bayrischer Obatzta

ZUTATEN:

- 100 g Camembert
- 150 g Frischkäse Doppelrahmstufe
- 2 TL weiche Butter
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Schuss Murauer Weißbier
Salz, Pfeffer und Kümmel

Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Zwiebel sehr fein hacken. Camembert (mit der Rinde) und Butter mit der Gabel zerdrücken, Frischkäse unterrühren. Mit den Gewürzen abschmecken, einen Schuss Murauer WEISSBIER hinzufügen, noch einmal kräftig rühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Zwiebel und gepressten Knoblauch unterrühren, nach Bedarf mit Zwiebelscheiben oder Schnittlauch garnieren. Der käsig Obatzta stammt aus Bayern und wird traditionell zu Brezeln oder Bauernbrot gegessen.

Empfehlungen

Biertipp zum Obatzten:

Das Murauer WEISSBIER passt natürlich hervorragend zur bayrischen Spezialität und rundet den Brotaufstrich auf vollmundige Art ab.



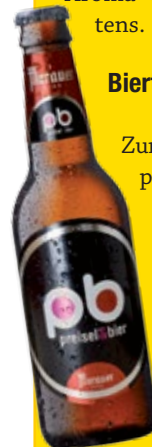
Biertipp zur Hauptspeise:

Zu würzigen Fleischgerichten passt der Klassiker: Das Murauer Märzen, die beliebteste Sorte von Murauer Bier, unterstreicht mit seiner zarthopfigen Note das Aroma des Hasenbratens.



Biertipp zum Salat:

Zum herben Salatdressing passt die dezente Süße des Biermischgetränks preisel&bier. Wer mag, kann passend dazu den Salat mit getrockneten Preiselbeeren oder Cranberries verfeinern.



Vorspeise

Bierdressing für Salate

ZUTATEN:

- 150 ml Murauer Pils
 - 70 ml Balsamico
 - 50 ml Rapsöl (kaltgepresst)
 - 1 EL Senf
- Knoblauch (gepresst)
Salz, Pfeffer, Kräuter



Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 5 Min.

Die Zutaten zusammenrühren, bis eine homogene Flüssigkeit entsteht. Das Dressing passt gut zu Salatsorten wie würzigem Radicchio, Rucola oder Löwenzahn.



Hauptspeise

Bieriger Hase

ZUTATEN:

- 1 Hase/Kaninchen
 - 100 g Bauchspeck geräuchert
 - 30 g Butter
 - 250 ml Murauer Märzen
 - 250 ml Rindsfond
 - 4 Knoblauchzehen
 - 2 Zwiebeln
 - 1 Lorbeerblatt
- etwas Mehl, 50 g Sauerrahm
Thymian, Rosmarin, Pfeffer
und Salz



Zubereitung

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Wartezeit: 40 Minuten

Den Hasen zerteilen und mit den Kräutern, Salz und Pfeffer marinieren. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in zerlassener Butter anbrutzeln, Zwiebel ebenfalls hacken und anrösten. Danach das Hasenfleisch dazugeben und goldbraun anbraten. Nach und nach Bier und

Rindsfond hinzugießen und etwa 40 Minuten lang schmoren lassen. Knoblauchzehen in die Soße pressen, restliche Gewürze hinzufügen. Das Mehl mit etwas Wasser anrühren und zum Bratensaft geben, bis dieser eine zähflüssige Konsistenz hat. Soße mit Sauerrahm und eventuell einem Schuss Cognac abschmecken.

Als Beilage empfehlen wir Frühlingsgemüse, z. B. Spargel.



Die Murauer Bier Driving Challenge

800 Pferde, 7 Pferdesportdisziplinen, über 100 Aussteller auf 8.000 m², die erfolgreiche Österreich-Premiere des Dressur-Weltcups, akrobatische Höchstleistungen im Voltigier-Weltcup, 300 Hunde beim Agility Weltcup, eine tolle Jubiläumsshow mit Weltstars wie Lorenzo und jede Menge Shopping- und Kinderspaß: Das war die Mevisto Amadeus Horse Indoors vom 3. bis 6. Dezember 2015 in Salzburg! Über 42.000 Besucher kamen in die Salzburger Messehalle und unzählige von ihnen drängten sich auf den vordersten Publikumsrängen, um keines der sechs Gespanne in der Murauer Bier Driving Challenge zu verpassen.



Verena Huber bei der Murauer Bier Driving Challenge am Parcours

Rasanter Fahrbewerb. Bei diesem rasanten Einspanner-Fahrbewerb, der über drei Plätze in zwei Hallen und das Außengelände des Messezentrums Salzburg führt, waren Geschwindigkeit, Präzision und Mut gefragt. Je schneller, desto besser lautete hier das Motto – denn nur wer richtig viel Tem-

po machen konnte, hatte eine Chance auf den begehrten ersten Platz.

Erneuter Erfolg. Einmal mehr war es der vielfache österreichische Meister Thomas Blumschein (OÖ), der am Ende den Sieg für sich verbuchen und auf seinen Triumph anstoßen konnte. In

rasanten 73,08 Sekunden lenkte der Oberösterreicher sein Gespann durch den Parcours und verwies den WM-Teilnehmer und mehrfachen Staatsmeister Georg Moser (S/76,89) sowie den amtierenden Bundesländermannschaftsmeister Markus Leitner (S/79,71) auf die Plätze.

Alles für den **GAST**



Obmannstv. Peter Doppler, Erdinger-Chef Werner Brombach, Obmann Johann Lassacher, Karl Kolarik, Walter Scheidinger (Erdinger) und GF Josef Rieberer



Die „Alles für den Gast Herbst“ ist die Branchen-Leitfachmesse für die Hotellerie und Gastronomie im gesamten Donau-Alpen-Adria-Raum. Bei der Herbst-Ausgabe durfte Murauer Bier natürlich nicht fehlen. Zahlreiche Kunden nutzten die Gelegenheit, um sich von unserem Team beraten zu lassen.

Beim Murauer-Bier-Stand konnte Obmann Johann Lassacher u. a. Starkoch Johann Lafer und Erdinger-Chef Johann Brombach begrüßen.



Happy Birthday, Herr Obmann!

Der Vorstandsobmann der Brauerei Murau, Johann Lassacher, feierte am 11. Dezember seinen 60. Geburtstag im Kreise seiner Familie und einer großen Gästeschar. Zahlreiche Gratulanten stellten sich beim Murtalerhof ein, um dem Vorstandsobmann und Wirt die Glückwünsche anlässlich seines runden Geburtstags zu überbringen. Zu den Gästen zählten Freunde, Nachbarn, Kollegen aus der Brauerei, Stammgäste, die

teilweise sogar aus New York, Deutschland und Wien angereist sind, und auch die Vereinsobmänner der örtlichen Vereine wie der Bergwacht, der Musik, des MGVs, der Feuerwehr, des Kameradschaftsbunds sowie die Vertreter von Gemeinde und Polizei. An dieser Stelle gratulieren natürlich auch wir von der Brauerei Murau unserem Obmann noch einmal recht herzlich und wünschen ihm viel Gesundheit und alles erdenklich Gute!



Geburtstagskind Johann Lassacher (M.) feierte u. a. mit Dr. Erwin Lick und Dr. Walpurga Lick-Schiffer.

Lena Hoschek feiert mit Murauer Bier



Designerin Lena Hoschek bevorzugt Murauer Bier.

Zum zehnjährigen Jubiläum ihres Labels lud die österreichische Star-Designerin Lena Hoschek zu einem rauschenden Fest in das Spiegelzelt des Palazzo Wien. Die geladene Gästeschar verbrachte eine Nacht voller Retroperspektiven, Varieté und Entertainment und mit Murauer Bier. Die gebürtige Steirerin schätzt unser Bier und steht wie das Bier aus Murau ebenso für Qualität und Innovation.



” **Bist du auch im Leben manches Mal sauer, dann greif (lieber) zu einem Glas Murauer.**

Gertraud Kleinhagauer aus Trofaiach

Ihnen ist beim genussvollen Schluck Murauer Bier ein passender Spruch eingefallen? Dann tragen Sie ihn rasch in unsere Internet-Seite ein. Der beste Bierspruch wird veröffentlicht und mit einer Kiste Murauer Bier belohnt. Mehr auf www.murauerbier.at

Über 100 Produkte rund um unser „Rein das Beste“ warten auf Sie in unserem Internet-Shop www.murauerbier-shop.at. Hier zeigen wir einen Auszug aus unserem vielfältigen Sortiment.

Models gesucht! Hast du Lust, für die nächste Ausgabe unser Murauer-Bier-Model zu sein? Dann schick bitte ein Foto an andrea.traussnig@murauerbier.at



1 Lodenhut rot 34,80 Euro
Gr. 55 Artikel Nr. 90200
Gr. 56 Artikel Nr. 90201
Gr. 57 Artikel Nr. 90202
Gr. 58 Artikel Nr. 90203
Gr. 59 Artikel Nr. 90204
Gr. 60 Artikel Nr. 90205

2 Lodenhut grau 34,80 Euro
Gr. 55 Artikel Nr. 90193
Gr. 56 Artikel Nr. 90194
Gr. 57 Artikel Nr. 90195
Gr. 58 Artikel Nr. 90196
Gr. 59 Artikel Nr. 90197
Gr. 60 Artikel Nr. 90198
Gr. 61 Artikel Nr. 90199

3 Poloshirt rot 21,10 Euro
Art.-Nr. 90240 (Größe S)
Art.-Nr. 90241 (Größe M)
Art.-Nr. 90242 (Größe L)
Art.-Nr. 90243 (Größe XL)

4 Poloshirt grün 21,10 Euro
Art.-Nr. 90245 (Größe S)
Art.-Nr. 90246 (Größe M)
Art.-Nr. 90247 (Größe L)
Art.-Nr. 90248 (Größe XL)

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Bei Bestellungen im Internet-Shop und Bezahlung mit der Kreditkarte über PayPal betragen die Lieferkosten innerhalb Österreichs EUR 6,- pro Bestellung. Bei der Zahlungsart „Nachnahme“ fallen zusätzlich Postgebühren von EUR 3,50 pro Bestellung an.

Bestellungen per Fax oder per Post:
per Fax an 0043 (0) 3532/44 741-840,
per Post an Brauerei Murau eGen, Logistikcenter Murau, Bahnhofviertel 12, 8850 Murau.
Wir bitten, für Rückfragen Adresse und Telefonnummer bekannt zu geben.

ABSENDER

Brauerei Murau eGen
Raffaltplatz 19–23
8850 Murau