



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



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 „gezwickelten“ Lager, stand am ÖGZ-Prüfstand.

Text: Roland Gray



Urban, Graf, Kolarik und Schmid (i.i.N.s.)

Wir kommen die Bewertungen dieser Seiten zustande: Die ÖGZ lud Braueren, Importeure und Händler ein, künftige Marktinge mit einzurichten. Dieser Querschnitt durch das Marktinge wurde verdrückt verdrückt. Demnach war die Finanzszenario des Del-Fabro-Kolli in Wien-Sinnung-Schulz. Neben dem Gastgeber und zwischen Biermaler Staatsminister Michael Kolnik bildeten Wolfgang Schmid, der Präsident des Brauerbundes, Andreas Urban, sowie ÖGZ-Aus und Diplom-Biermaler Roland Graf die Jury. Aus den Bewertungen (Bzw. die die Bewertungen Urban und Kolnik bei „Zwei“ (nicht gewertet werden) wurde der Träger des ÖGZ-Gästelings 2024 in Gold ernannt. Die Ergebnisse finden Sie auf den Folgenden.

Was Brauer nach den Aromahofen-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 herzlich lachen. Denn in seinem Geburtsland – 1841 bräute Anton Dreher in Schwechat das erste Lager – sind diese Bierwürste, vor allem in der „Märzen“-Variante, mit Abstand am beliebtesten. Das dieser Bierstil die US-„Crafties“ reizt, liegt aber daran, dass ein Lager mit Charakter eine brautechnische Herausforderung darstellt: Geschmackliche Exzesse sind hier weder beim Hopfen, noch beim Malz erlaubt. Damit nicht genug, gehört zur Süffigkeit bei diesen Stilen auch die Rücklage dazu. Sie wird von der Gastronomie als Ummantelung geschätzt, während die Bier-Nerds

von „hoher Drinkability“ sprechen. Die Tendenz, Lagerbiere schlanker anzulegen, liegt sich in den letzten Monaten allerdings auch beobachten. Wenn die zu nahe an einem „Heißen“ gebauten Rezepturen zu wenig Biergeschmack haben, sollte aber auch die kräftigeren „Cousins“ der Lager-Familie im Auge behalten. Das fast schon vergröberte Original Dreiers, das malzigere „Wiener Lager“, feierte zum Glück ein Comeback. Und natürlich zählt auch das „Dark Lager“ zur Kategorie. Das „Zwickel“ als unfiltriertes Lager stellt eine weitere beliebte Option am Zapfhahn dar – und gehörte auch zu den Test-Kandidaten der ÖGZ. Wie immer kümmerte sich das Bier-Zertifikat nicht um die Bewertung von Hopfen und Malz, sondern auch um die entsprechenden Speiserempfehlungen. ■

Urban, Graf, Kollek und Schmid (i.l.u.r.)

Wie kommen die Bewertungen dieser Seiten zustande? Die ÖGZ lud Brauereien, Importeure und Händler ein, kostengünstigste Muster einzuschicken. Dieser Querschnitt durch das Marktangebot wurde verdichtet verkostet. Demnach war die Finanzrolle des Del'Fabro-Kollek in Wien-Similing-Schulplatz. Neben dem Gastgeber und zweifachen Biermalermeister-Staatsratnehmer Michael Kollek bildeten Wolfgang Schmid, der Präsident des Brauerbundes, Andreas Urban, sowie ÖGZ-Aust und Diplom-Biermalermeister Roland Graf die Jury. Aus den Bewertungen (bzw. die zu den Bewertungen Urbans an Kollek) bin „Jahres-Besten nicht gewertet werden“ weil die Träger des ÖGZ-Goldsteigels 2024 in Gold ermittelt. Die Ergebnisse finden Sie auf den Folgeseiten.

1. *Journal of Management Studies*, 1997, 34, 1, 1-14.

30 OGT - 11 2026

AUSGABEN PRO JAHR

4

Betriebe

TERMIN- UND THEMENPLAN 2026

AUSGABE 5

- Alkoholfreie Biere & Radler
- Radler
- Weizenbiere Länderkampf

ANZEIGENSCHLUSS 27.04.
DRUCKUNTERLAGENSCHLUSS 29.04.
ERSCHEINUNGSTERMIN 08.05.

AUSGABE 7-8

- Pils around the World

ANZEIGENSCHLUSS 23.06.
DRUCKUNTERLAGENSCHLUSS 25.06.
ERSCHEINUNGSTERMIN 03.07.

AUSGABE 10

- Märzen, Lager & Zwickel

ANZEIGENSCHLUSS 22.09.
DRUCKUNTERLAGENSCHLUSS 24.09.
ERSCHEINUNGSTERMIN 02.10.

AUSGABE 12

- Bockbier
- Unter- u. obergärige Spezialitäten

ANZEIGENSCHLUSS 24.11.
DRUCKUNTERLAGENSCHLUSS 26.11.
ERSCHEINUNGSTERMIN 04.12.

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 Grübling
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 alkoholfreies Bier.

Helles Bernstein, in der Nase sehr fruchtige Duftnoten, Cassis, Orange, Mandarine und Brombeere. Weicher, cremiger Anstrich, lieblich malzbetonter 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.

€ 320,- pro Einreichung*

.....

Unterschrift/Stempel – retour an:

M +43 699 180 50 180
E ext.w.schmid@wirtschaftsverlag.at