

PAVELKANT / ISTOCK / GETTY IMAGES PLUS VIA GETTY IMAGES

ÖGZ Bier

MEDIADATEN 2027

BIER

In den ÖGZ **Bier-Ausgaben** konzentrieren sich die Redaktionsthemen auf alles rund um Bier & Foodpairing.

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



DRUCKAUFLAGE	HOTELLERIE & TOURISMUSBETRIEBE	GASTRONOMIE	AUSGABEN PRO JAHR
20.200	**6.000**	**14.000**	**4**
Exemplare	Betriebe	Betriebe	

TERMIN- UND THEMENPLAN 2027

AUSGABE **5**

- Alkoholfreie Biere & Radler
- Radler
- Weizenbiere Länderkampf

ANZEIGENSCHLUSS	23.04.
DRUCKUNTERLAGENSCHLUSS	28.04.
ERSCHEINUNGSTERMIN	07.05.

AUSGABE **7–8**

- Pils around the World

ANZEIGENSCHLUSS	21.06.
DRUCKUNTERLAGENSCHLUSS	24.06.
ERSCHEINUNGSTERMIN	02.07.

AUSGABE **10**

- Märzen, Lager & Zwickel

ANZEIGENSCHLUSS	20.09.
DRUCKUNTERLAGENSCHLUSS	23.09.
ERSCHEINUNGSTERMIN	01.10.

AUSGABE **12**

- Bockbier
- Unter- u. obergärige Spezialitäten

ANZEIGENSCHLUSS	22.11.
DRUCKUNTERLAGENSCHLUSS	25.11.
ERSCHEINUNGSTERMIN	03.12.

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

Es gelten die AGB der Österreichischer Wirtschaftsverlag GmbH, abrufbar unter: **www.wirtschaftsverlag.at/agb**

Bei Fragen zum Datenschutz wenden Sie sich bitte an **datenschutz@wirtschaftsverlag.at**

BESTELLUNG



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 alkoholfreien Bier.

Helles Bernstein, in der Nase sehr fruchtige Duftnoten, Cassis, Orange, Mandarine und Brombeere. Weicher, cremiger Antrunk, 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 Flaschenfoto (mind. 300 dpi)
Für die Bewertung benötigen wir bitte sechs Flaschen.

€ 330,– pro Einreichung*

……

Unterschrift/Stempel – retour an:

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

Preise zzgl. 5% Werbeabgabe und 20% MwSt., gültig ab 1.1.2027 *50% Rabatt ab zwei Einreichungen