



Wolfgang Schmid



**Die Jury**

**Das Koster-Trio**



Wolfgang Schmid

Diesmal testete sich ein Trio durch die Proben: Birgit Rieber, Michael Kolarik und Alexander Grübling.

## Erhöhte Pilsfrequenz

Märzen und Lagerbier sind mengenmäßig die unbestrittene Nummer eins. Doch bietet Pils in der Gastronomie eine hochwertige Ergänzung zu bestehenden Einser-Produkten. Wie man es einsetzt und davon profitiert, haben wir uns näher angesehen

**F**ragt man Betriebswirte nach dem Pareto-Prinzip, so kommt mit ziemlicher Sicherheit (wie aus dem Zapfhahn geschossen) die 80/20-Regel als Antwort: 80 Prozent des Umsatzes können mit nur 20 Prozent der Produkte gemacht werden. Für die verbleibenden 20 Prozent des Umsatzes benötigt man allerdings 80 Prozent der Produkte bzw. des Aufwandes – was auch mit deutlich mehr Arbeit verbunden ist.

Text: Alexander Grübling

Umgelegt auf die Schank und die Warengruppe Bier bedeutet das: Die Gastwirtin macht mit ihrem Einser-Bier (meist einem Märzen) 80 Prozent des Umsatzes. Der Rest kommt von anderen Produkten wie Pils, Weizen, Radler, Alkoholfrei und Co.

### Schank-Ökonomie

Modernere Ökonomen als der 1923 verstorbene Vilfredo Pareto sehen das nicht so extrem. „Nischenprodukte statt Massenmarkt“, lautet da die Analyse im Hinblick auf eine sich ändernde (digitale) Ökonomie.

Denn Nischenprodukte werden für aufgeklärtere und informierte Gäste deutlich interessanter.

Wie auch immer: Eine These, die wir vollinhaltlich unterstützen, vor allem weil Pils in Österreich auf jede Bierkarte gehört, auch wenn es in den meisten Fällen (noch) ein Schattendasein führt.

Aktuelle Zahlen weisen dem Pils einen Marktanteil von rund zwei Prozent vom Gesamtbiermarkt aus. Ja, das ist weniger, als mit Radler umgesetzt wird.



Berezka\_Klo via Getty Images

Ob Stange, Pilsnerglas oder Tulpe: Das beste Glas fürs Pils ist dünnwandig und oben möglichst schmal, das wirkt sich auf Fließgeschwindigkeit und Geschmack aus. Je schmaler das Glas, desto schneller fließt das Bier; außerdem verstärkt das den bitteren Geschmackseindruck (durch die erzwungene Kopfneigung nach hinten), was beim Pils auf jeden Fall erwünscht ist.

Dennoch, es spricht nichts dagegen, neben einer Hauptsorte ein Pils (zusätzlich vielleicht ein norddeutsches Pils?), ein bayerisches Weizen und ein irisches Stout auf die Karte zu setzen – als Basisausstattung. „Der Gast, der kein Bierprofi ist, denkt in Kategorien“, sagt ÖGZ-Jurymitglied Michael Kolarik. Damit meint er die mentale Verbindung, die viele Gäste haben: Bei Weizen denken sie an Bayern, bei Stout an Irland und bei Pils oftmals auch an Norddeutschland. Vor allem für Betriebe ohne Biersommelier eine gute Lösung.

### Pils: So soll es sein

Dass es in Österreich großartige Pilsbiere gibt, ist unbestritten. Deshalb haben wir uns auch heuer dazu entschlossen, diesen Bierstil in den Mittelpunkt unserer ÖGZ-Frühjahrsverkostung zu setzen: hellgoldene Farbe, grasig, trocken schlank, gerne auch rezenter. Das österreichische ist eine Abwandlung des norddeutschen Pils, soll heißen: Es ist milder, harmonischer, einfacher abgestimmt und somit trinkbarer.

Wie kommen die Bewertungen dieser Seiten zustande? Die ÖGZ lud Brauereien, Importeure und Händler ein, kostenpflichtig Muster einzureichen. Dieser Querschnitt durch das Marktangebot wurde verdeckt verkostet, um die Besten zu ermitteln. Diesmal waren wir in der Firmenzentrale von Del Fabbro in Wien-Simmering zu Gast. Neben Gastgeber und Biersommelier-Vizestaatsmeister Michael Kolarik komplettierten noch Biersommeliere und Beerkeeper-Trainerin Birgit Rieber sowie ÖGZ-Autor und Biersommelier Alexander Grübling die Jury. Aus den gesammelten Bewertungen wurden die Träger des ÖGZ-Gütesiegels 2022 in Gold ermittelt. Die Ergebnisse finden Sie auf den folgenden Seiten.



### Macht süchtig: Gold

**Uttendorf:** Die gastronomische Allzweckwaffe

Der meisterlichen Braukunst in Uttendorf seit 1600 verdanken wir ein Bier von edelster Brauart und feinwürzigem Geschmack. Die Brauerei und der dazugehörige Braugasthof werden mit viel Hingabe seit Generationen von der Familie Vitzthum geführt.



*Reinweißer Schaum, strohgelb, blank: Schöner kann ein Pils nicht sein. In der Nase floral und zarte Veilchennoten! Dahinter versteckt sich aber trotzdem ein stiltypisches Hopfenaroma. Spritziger Antrunk, kühlende Säure. Geschmacklich dominieren immer Hopfennoten. Perfekt zu hellem Fleisch!*



Braugasthof Vitzthum // Pils Vollbier / 4,9 % / 12°  
www.braugasthof-vitzthum.at

### Am Pils der Zeit

**Gusswerk:** Moderner Stilvertreter mit mehr als komplexem Duftbild

Reinhold Bartas Ziel ist es, nachhaltig und biologisch-dynamisch produziertes Bier in Österreich salonfähig zu machen. Das Bier wird aus der Kraft des Ursprungs geschöpft, mit rein biologischen Zutaten und alten, naturbelassenen Herstellungsverfahren, die den Kreis der Natur widerspiegeln.



*Strohgelb und mit leichtem Schleier, typisch für ein New Style Pils. Frischer Duft nach gelben Früchten, in der zweiten Nase weißer Pfirsich, Pomelo und Honigmelone. Im Antrunk äußerst sanft und mit geringer Rezenz, die Bittere ist prägnant. Pairing-Tipp: Quinoa-Bowl mit Hühnerstreifen und Mango.*



Brauerei Gusswerk // Pils Bio Pilsner / 4,7 % / 11,5°  
www.brauhaus-gusswerk.at



### Drinkability-King

**Reininghaus:** Referenzpils holt ÖGZ-Gold

Die Erfolgsgeschichte von Gösser begann vor 160 Jahren. Auch in Sachen Nachhaltigkeit nimmt Gösser eine Vorreiterrolle ein, seit 2016 ist die Brauerei Göss die weltweit erste 100 % nachhaltige Großbrauerei. Dafür wurde die Brauerei Göss bereits mehrfach ausgezeichnet.



*Schöne Schaumstabilität, helle, goldgelbe Farbe und strahlend blank. Ein klassischer, wunderbarer Pilsduft – die Hopfenaromatik dominiert. Schlanker Antrunk mit feiner Rezenz. Dominante Bittere, die aber sehr sauber ausfällt und nicht allzu lange nachhängt. Zum Schweinefilet mit Salbei ein Tipp!*



Gösser Brauerei // Reininghaus Jahrgangspils / 4,8 % / 11,3° / www.jahrgangspils.at

### Das geht immer

**Rieder Bier:** Spannendes Pils, das auch den Märzen-Trinker abholt

Die Brauerei Ried steht für Tradition, Innovation und Regionalität. Ihre Ursprünge reichen zurück bis ins Jahr 1536, weit in die Zeit, als das Innviertel noch ein Teil Bayerns war. Die bayerischen Wurzeln sind bis heute zu spüren, nicht zuletzt in der Weißbierkompetenz.



*Komplexes Duftbild: harzige Pinie, aber auch moderate Malznoten. Im Antrunk offenbaren sich die Stärken: hohe Trinkbarkeit, frisch und vollmundig. Wenig Bittere, die nie überbordend wird, daher auch ein Tipp für den Pils-Einsteiger! Die ÖGZ-Jury empfiehlt dazu fein geschnittenes Schweinskarree im Kräutermantel.*



Brauerei Ried // Rieder Pils / 4,9 % / 11,9°  
www.rieder-bier.at



### Geradlinig, ehrlich

**Stiegl:** Schlank und mit Tiefgang – Gold

In der Salzburger Privatbrauerei stehen Qualität und perfekter Biergenuss seit jeher im Mittelpunkt. Und weil für Stiegl Bierbrauen bereits im Boden beginnt, widmet man sich auch intensiv dem Thema Bodengesundheit oder wie man bei Stiegl sagt: Boden gut. Bier gut.



*Das Auge trinkt mit: blankes, helles Strohgelb, wunderschön! Im Duft Zitronengras und getrocknete Marille. Sehr schlanker Antrunk, der von einem weichen Körper umgarnt wird. Früh gesellt sich die klassische, geradlinige Pils-Bittere hinzu. Im Abgang zart kräuterbetont. Pairing-Tipp: Baguette-Brötchen mit Mortadella.*



Stiegl Brauerei zu Salzburg // Stiegl Pils / 4,9 % / 11,4°  
www.stiegl.at

### Eleganz im Glas

**Murauer:** Wunderbar ausbalanciert mit weichem Abgang

Der steirische Bezirk Murau steht charakteristisch für ausgezeichnete Luft- und beste Wasserqualität und hat österreichweit den höchsten Waldanteil. Inmitten dieser wunderschönen Region wird seit 1495, wo Luft und Wasser noch klar und rein sind, das beste Bier gebraut



*Mittelporige, gut haltbare Schaumkrone. Zurückhaltende Hopfenblume im Duft, der kräuterbetont ausfällt. Im Antrunk ein schöner, mittlerer Körper. Im Mundraum zarte Karamellnoten! Im Abgang schön weich und elegant. Final tritt wieder eine kräuterbetonte Bittere hervor. Tipp zu Fettuccine Alfredo.*



Brauerei Murau // Murauer Pils / 5,1 % / 11,8°  
www.murauerbier.at



Anchihy via Getty Images

## Für Spezialisten

**Zipfer:** Definitiv eins für den fortgeschrittenen Pilstrinker

Die Brauerei wurde 1858 in Zipf gegründet. Insgesamt elf unterschiedliche Biersorten werden heute gebraut und in 26 Ländern weltweit vertrieben. Zipfer steht für einzigartigen Biergenuss. Seit jeher braut die Brauerei Zipf mit frischem Mühlviertler Naturhopfen.



*Zitrusnoten in der Nase, herrliche Hopfenblume! Pilstypischer, schöner erster Schluck, ein „lauter Antrunk“, die Hopfenbittere setzt früh ein und ist durchaus herausfordernd, kräftig, aber niemals kratzig. Auch im Finish merkbar trocken und betont schlank. Die ÖGZ-Jury empfiehlt dazu Knödel mit Ei.*



Brauerei Zipf //  
Zipfer Naturhopfen Pils / 5,2 %  
11,8° / www.zipfer.at



## Nordischer Typ

**Jever:** Gold für den norddeutschen Klassiker

Als das Friesische Brauhaus zu Jever 1848 von Diedrich König gegründet wurde, war es nur eine von vielen Brauereien der Region. Der neue Eigentümer Theodor Fetkötter begann damit, den kleinen Familienbetrieb in eine große Brauerei zu verwandeln, und spezielle Flaschen anzufertigen.



*Die Nase ist vielversprechend: frischgemähtes Gras, fruchtiger, heubetonter Duft mit bereits präserter Bittere. Schlanker Antrunk mit dezenter Malznoten. Eine schnelle, sich hinzugesellende Bittere, die markant und am Gaumen leicht kratzig ist. Sauber! Zum kalten Aufschnitt reichen.*



Jever //  
Jever Pilsner / 4,9 % / 11,3°  
Vertrieb: www.delfabrokarik.at

# Damit das „kühle Blonde“ richtig schmeckt

Um ein gepflegtes Bier genießen zu können, braucht es mehr als nur ein gutes Produkt. Nur wenn alle Faktoren stimmen, können wir perfekten Genuss servieren.

Der richtige Umgang mit Fassbier ist sowohl für den Gastromomen als auch für die Brauerei von großer Bedeutung. Um die beste Qualität für den Gast zu garantieren, muss von den Rohstoffen bis zur Ausschank alles stimmen.

### Die richtige Schankanlage

Die richtige Dimensionierung der Schankanlage hat einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität. Daher hat die Schanktechnik der Brau Union Österreich unterschiedliche Anlagen entwickelt, die alle Anforderungen abdecken können:

Für Spezialitäten und kleine Mengen ist die **Blade-Technologie** das Beste. Durch die patentierte Technologie ist keine Reini-

gung der Leitung notwendig und Sie brauchen auch keine Kohlen-säure. Sogar nach 30 Tagen im angezapften Zustand ist perfekte Bierqualität gewährleistet.

Das nächstgrößere „Sorglospaket“ ist die **David-Technologie**: 20 Liter Fässer mit einem integrierten Einwegschlauch offerieren beste Bierqualität auch bei 30 Tagen angeschlagenem Bier. **Coolflow-Technologie (CFT)**: Das Bier ist vom Zapfkopf bis zum Hahn optimal gekühlt. Dadurch kann der Reinigungszyklus auf bis zu sechs Monate verlängert werden und die Bierqualität ist immer einwandfrei. Ein „kühles Blondes“ mit feinsporigem CFT-Schaum lässt das Herz jedes Bierliebhabers höherschlagen! Wenn es um Zäh-

lung und Kontrolle geht, dann ist **Z1 Unlimited** die Lösung. Volle Kontrolle aller Getränke, inklusive Schnapsportionierern und anderer Spirituosen.

Unsere Kassa rundet die Kontrollkette ab und ermöglicht gesetzeskonforme Aufzeichnungen. Mit den mobilen Kellner-Funk-Bonierterminals ist der Kellner noch effizienter und Sie können sich noch besser den Kunden widmen.

Wenn es so richtig zur Sache geht, bei Umsätzen größer als 150 hl/Sorte, kann **Tankbier** die Arbeit erleichtern und bietet bei großen Mengen die qualitativ beste Lösung. Tankbier kann natürlich auch mit Z1 Unlimited kombiniert werden.

**Info@zapfhahn.at**

