



INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Markus ACHLEITNER

Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat

Max HIEGELSBERGER

Agrar-Landesrat

Obmann des Vereins Genussland Marketing Oberösterreich

Mag. Andreas WINKELHOFER

Geschäftsführer Oberösterreich Tourismus

am 4. März 2019

zum Thema

**Oberösterreichs Bierjuwelen:
Zehn einzigartige Erlebnisse rund ums Bier**

www.markus-achleitner.at, www.max-hiegelsberger.at,
www.oberoesterreich.at/bierjuwel

Rückfragen-Kontakt:

Michael Herb, MSc, Presse LR Achleitner, Tel.: 0732/7720-15103, 0664/6007215103

DI Karl-Heinz Schaurhofer, BA, Presse LR Hiegelsberger, Tel.: 0732/7720-11113

Elisabeth Kierner, MSc, OÖ Tourismus, Tel.: 0732/7277-123, 0664/3030444

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

Kurzfassung

Brauereien, Landwirtschaft und Tourismus präsentieren das „Bierjuwel Oberösterreich“

Im Land der Biere einen Schatz heben

Das Bier als exklusives Freizeiterlebnis

Kulinarik und Genuss sind wesentliche Erfolgsfaktoren einer Urlaubsdestination. Daher sieht die Landes-Tourismusstrategie 2022 die Entwicklung eines touristischen Kulinarik-Profiles für Oberösterreich vor. Für die Kampagne „Bierjuwel Oberösterreich“ sitzen erstmals Brauereien, Bierregionen, Gastronomie und Oberösterreich Tourismus – insgesamt mehr als 180 Partner – gemeinsam in einem Boot, um das Lebens- und Genussmittel Bier mit touristischen Erlebnissen aufzuwerten und in die Auslage zu stellen. Denn Oberösterreich ist ein Land der Biere: 59 Braustätten, die höchste Dichte an Privatbrauereien, die Bierregion Innviertel und die BierWeltRegion Mühlviertel als Zentren der Bierkompetenz und über 150 Diplom-Biersommeliers als Botschafter oberösterreichischer Bierkultur sind Beweise dafür.

Beide Hauptbestandteile, das Getreide als Körper und der Hopfen als Seele des Bieres, werden von Oberösterreichs Landwirt/innen hergestellt. Sie sind die Grundlage für die Bierproduktion und Bierkultur in Oberösterreich. Mit 35 Familienbetrieben und 140 Hektar Anbaufläche ist das Mühlviertel das größte Hopfen-Anbaugebiet Österreichs. Der Getreide-Reichtum und die Vielfalt der Sorten haben Oberösterreich zudem als Gebäck- und Bierland bekannt gemacht. Allein 16 Brauereien in unserem Bundesland sind Mitglieder des Genusslands Oberösterreich und bekennen sich zu Qualität mit regionalen Wurzeln. Durch die enge Vernetzung von Landwirtschaft, Brauereien und Gastronomiepartnern trägt das Genussland Oberösterreich zum wachsenden Bewusstsein um die heimische Bierqualität bei.

Der Trend zu Craft-Bieren und zu exklusiven Spezialitäten-Bieren mit regionalen Zutaten und Wurzeln wertet auch Produkte oberösterreichischer Brauereien immens auf. Sie werden zu „Bierjuwelen“, einem „Schatz“, den es zu heben lohnt. Sie „vergolden“ genussvolle Momente in der Freizeit oder „schaumkrönen“ den Tag. Die Bierjuwel-Kampagne spielt mit diesem hochwertigen Image oberösterreichischer Bierspezialitäten: Ein Kino-Spot weckt die Lust, mehr über diese Kostbarkeiten zu erfahren, eine „Schatzkarte“ und die Website weisen den Weg zu den zehn „Bierjuwelen“, einzigartigen Freizeit-Erlebnissen rund um Oberösterreichs Biere. Pünktlich zur Gastgartensaison im Mai verstärkt ein Gewinnspiel im Lebensmitteleinzelhandel die Kampagne.

Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus ACHLEITNER

Oberösterreich, Land der Biere und der Brauer

Bierkampagne schärft das kulinarische Profil Oberösterreichs

Kulinarik und Genusskultur gehören zu den wesentlichen touristischen Erfolgsfaktoren einer Urlaubsdestination. Traditionelle Speisen und Getränke sind nicht nur der Zugang zu einem tieferen Verständnis von Land und Leuten, sie bieten auch die Chance, ein eigenständiges und unverwechselbares Profil herauszuarbeiten, das die Marktposition stärkt und mehr Gäste anzieht. „Deshalb haben wir in der Landes-Tourismusstrategie 2022 die Kulinarik als wichtigen Meilenstein verankert, verbunden mit dem Auftrag ein touristisches Kulinarik-Profil für Oberösterreich zu entwickeln und jene hervorragenden und hochqualitativen Produkte vor den Vorhang zu holen, die unverwechselbar für Küche und Keller in Oberösterreich stehen“, erklärt Wirtschafts- und Tourismuslandesrat Markus Achleitner. Dazu bedarf es einer gemeinsamen Kraftanstrengung, die über die Tourismusbranche und die Gastronomie hinaus auch Landwirtschaft und qualitätsbewusste Lebensmittel-Produzent/innen mit einschließt.

Die höchste Dichte an Privatbrauereien

Oberösterreich, ein Land der Biere

Für die im März startende Kampagne „Bierjuwel Oberösterreich“ arbeiten nun erstmals Brauereien, Bierregionen und Gastronomie unter Koordination von Oberösterreich Tourismus zusammen, um das tief im Land verankerte Lebens- und Genussmittel Bier mit touristischen Erlebnissen aufzuwerten und in die Auslage zu stellen. „In den Bierspezialitäten treffen sich auf hervorragende Weise zwei wesentliche Charakterzüge Oberösterreichs – das Bewusstsein einer tief wurzelnden, wertvollen Tradition und der Innovationsgeist, der aus diesen Wurzeln immer wieder neue, fruchtbare Ideen treibt“, fasst Achleitner zusammen.

Denn Oberösterreich ist ein Land der Biere, das auf Jahrhunderte an Brautradition zurückblicken kann. Gleichzeitig hat gerade der Trend der vergangenen Jahre hin zu kompakten Wirtshaus- und Craft-Beer Brauereien nicht nur neue Braustätten entstehen lassen, sondern auch die Vielfalt an Biersorten vergrößert. So weist etwa die Statistik des Verbandes der Brauereien Österreichs für Oberösterreich im Jahr 1990 einen Tiefststand an

20 Braustätten aus. Seitdem setzte ein steiler Aufwärtstrend ein, in dem sich die Anzahl der Braustätten bis heute auf aktuell 59 nahezu verdreifachte. Alleine 19 Braustätten sind seit 2010 hinzugekommen. „Oberösterreich ist damit das Bundesland mit der höchsten Dichte an Privatbrauereien. In Summe werden in unserem Bundesland mehr als 100 verschiedene Biersorten gebraut, vom beliebten Märzenbier bis zu ausgefallenen, von der Craft-Beer Bewegung inspirierten Varianten wie Pale Ale, Imperial Stout oder Lager. Diese Vielfalt und der Ideenreichtum der Brauer sind ein kulinarischer Schatz, ein Reichtum für den wir unsere Urlaubsgäste begeistern und den wir mit ihnen teilen wollen“, kündigt Achleitner an.

Oberösterreich zeigt Bier-Kompetenz

Die Bier-Kompetenz Oberösterreichs bündelt sich beispielgebend in den beiden Bierregionen des Bundeslandes. Die Bierregion Innviertel und die BierWeltRegion Mühlviertel sind zwei Hochburgen oberösterreichischer Braukunst, in denen Brauer, Gastronomen und Beherbergungsbetriebe zu einem branchenübergreifenden Verständnis von Bier als genussvollem Erlebnis und touristischem Produkt zusammengefunden haben und die ihre Kräfte in diesem Sinne fokussieren. Drei Ausbildungsstätten für Biersommeliers stellen sicher, dass das Wissen über das Bier, seine Herstellung und seinen Genuss weitergegeben und für den Gast erlebbar wird. Auch in diesem Bereich hat Oberösterreich seine führende Stellung als Bierland unter Beweis gestellt: Der erste Biersommelier-Weltmeister war mit Karl Schiffner aus Aigen-Schlägl ein Oberöreicher, Sohn Felix ist als Vize-Weltmeister mittlerweile in seine Fußstapfen getreten. „Mehr als 150 ausgebildete Diplom-Biersommeliers in Oberösterreich sind begeisterte Botschafter unserer Bierkultur, stärken das Image unseres Bundeslandes als Bierland und sind das Bindeglied zu genussaffinen Gästen, die mehr über unsere Biere und unsere Bierkultur wissen wollen“, lobt Achleitner.

[Agrar-Landesrat Max HIEGELSBERGER](#)

Beste Brau-Zutaten aus heimischer Landwirtschaft

Hopfen und Malz für exzellente Bier-Spezialitäten

„Bier besitzt in Oberösterreich eine große kulturelle und traditionelle Bedeutung. Beide Hauptbestandteile, das Getreide als Körper und der Hopfen als Seele des Bieres, werden in Oberösterreich selbst hergestellt. Die Landwirtschaft mit ihrer hochqualitativen Produktion

bildet damit die Grundlage für die erfolgreiche Bierproduktion und bekannte Bierkultur in Oberösterreich“, erläutert Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Hopfen – Die Seele des Bieres

Das Mühlviertel ist das größte Hopfen-Anbaugebiet Österreichs. Die Kultivierung dieser Pflanze reicht bis ins 13. Jahrhundert zurück. Brauereien aus ganz Österreich und dem Ausland schätzen die berühmte Hopfenqualität. Im Mühlviertel werden besonders gut an das vorherrschende Klima und die Bodenbedingungen angepasste Sorten kultiviert. Darunter die Sorten Perle, Magnum, Spalter Select und die traditionelle Sorte Malling, die sich durch feinen Geschmack auszeichnen und rund 75 % der Erntemenge ausmachen.

Aktuell kultivieren 35 Familienbetriebe auf insgesamt 140 Hektar diese Spezialkultur, die besonders hohen Arbeitseinsatz erfordert. Im Frühjahr wird die ausdauernde Kletterpflanze, die bis zu sechs Meter hoch wachsen kann, an Kletterhilfen verankert. Blütezeit ist von ca. Juli bis August, in der die Blüten windbestäubt werden und sich anschließend zu den weiblichen Fruchtzapfen (Dolden) entwickeln. Die Hopfenernte erfolgt in Abhängigkeit von der Sorte und des Vegetationsverlaufs ab Ende August, wenn die Dolden reif sind. Bei der Ernte werden die Hopfenreben knapp über dem Boden abgeschnitten und von den Gerüstanlagen geholt. „Hopfen verleiht dem Bier sein typisches Aroma, bessere Haltbarkeit und seine bekannte Bitterkeit. Die Mühlviertler Hopfenbauern können stolz auf sich sein, dass sie diese arbeitsintensive Kultur mit großem Know-How und Erfolg weiterführen. Sie geben dem Mühlviertel damit auch ein wunderschönes Landschaftselement und das typische Aussehen“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Getreideland Oberösterreich

„Getreide in all seinen Formen prägt Oberösterreichs Landschaften. Unser Land ist eine der wichtigsten Kornkammern Österreichs. Die Erzeugung von Getreide bestimmt vor allem auf den Bauernhöfen rund um Linz, Wels und Steyr und im Innviertel, zwischen Schärding und Braunau, den Jahresablauf. Dort ist Getreide der wichtigste Wirtschaftszweig. Der Getreide-Reichtum und die Vielfalt haben Oberösterreich auch als Gebäck- und Bierland bekannt gemacht“, erläutert Hiegelsberger. Für die Bierherstellung wird vor allem Gerste (Malz) benötigt. Aus Weizen wird das bekannte Weißbier hergestellt. In Oberösterreich wurden 2018 insgesamt fast 125.000 Hektar Getreide angebaut. Davon rund 50.000 Hektar Weizen

und gut 40.000 Hektar Gerste. Diese beiden Sorten machen daher den Großteil der Anbaufläche aus, werden aber nicht nur für die Biererzeugung herangezogen.

Bezüglich der Mengenströme kann nur ein österreichweites Bild gezeichnet werden: In Österreich gesamt wurden 2017 180.000 Tonnen Malz produziert. Die österreichische Brauindustrie deckt ihren Bedarf fast ausschließlich bei der heimischen Malzindustrie ab. Nach der vorläufigen Außenhandelsstatistik der Statistik Austria wurden im Jahr 2017 rund 58.000 Tonnen nicht geröstetes Malz mit einem Wert von rund 17 Millionen Euro nach Österreich importiert (Quelle: Bierland.at). „Die starke Getreide-Produktion bildet das Rückgrat des Bierlandes Oberösterreich. Gleichzeitig ist die Bierproduktion auch einer der wichtigsten Abnehmer der landwirtschaftlichen Betriebe. Da auch die Vermälzung noch in Österreich selbst vorgenommen wird, können die Biergenießer auf geschlossene Kreisläufe und die hohe Qualität der Zutaten vertrauen“, führt Hiegelsberger aus.

Vernetzung im Genussland Oberösterreich

„Allein 16 Brauereien in unserem Bundesland sind Mitglieder des Genusslands Oberösterreich. Es gibt viele Privatbrauereien mit langer Familientradition, auch Stiftsbrauereien oder die letzte Braucommune Österreichs finden sich in unserem Bundesland. Auch die Vielzahl an entstehenden Mini- und Mikrobrauereien sowie Gasthausbrauereien bereichert Oberösterreich“, so Agrar-Landesrat Hiegelsberger. „Das Genussland Oberösterreich hat durch die enge Vernetzung von Landwirtschaft, Brauereien und Gastronomiepartnern stark zum wachsenden Bewusstsein um die heimische Bierqualität beigetragen. Bier wird so von der Massenware zur Spezialität. Regionale Feinheiten und neue Kreationen gewinnen an Bedeutung.“

[Mag. Andreas WINKELHOFER](#)

Biere mit regionalen Wurzeln

Oberösterreich hebt einen Schatz

„Bier braucht Verankerung. Bier braucht Verortung. Bier braucht Koordinaten.“ In dieser Kürze bringen „Bierpapst“ Conrad Seidl und Marketingprofi Werner Beutelmeyer in ihrem Buch „Bierbusiness – was die Branche denkt“ die starke Bindung von Bier an seine

Herkunftsregion auf den Punkt. Bier brauche eine „Persönlichkeit, von der man weiß, wo kommt das Wasser her, wo kommt der Hopfen her, wo kommt das Malz her.“ Diese Bindung an seine Herkunftsregion macht Bier zu einem idealen Projektionsfeld für touristische Produktideen und Vermarktungs-Aktivitäten. „Die Identität von Bier bezieht sich dabei nicht nur auf den Standort des Brauhauses, sie wird durch die Verwendung regionaler Zutaten wie etwa dem Mühlviertler Hopfen zusätzlich aufgeladen“, berichtet Mag. Andreas Winkelhofer, Geschäftsführer des Oberösterreich Tourismus.

Hochwertige Spezialitäten, die nur in kleinen Mengen gebraut werden, feuern zusätzlich die Wertigkeit und die Begehrlichkeit von Bier an. Die Craft-Beer Bewegung hat eine Vielzahl neuer Bierstile nach Europa gebracht, die eine wachsende Zahl von Anhänger/innen finden. „Die Craft-Biere wurden hierzulande als willkommene Bereicherung der gewachsenen Bierkultur wahrgenommen aus der neue, fruchtbare Ideen gewachsen sind“, ist Winkelhofer begeistert. Viele traditionsreiche Brauereien Oberösterreichs experimentieren mittlerweile selbst auf Basis ihrer Jahrhunderte alten Erfahrungen mit neuen Geschmackserlebnissen. Internationale Auszeichnungen für oberösterreichische Biere sind sichtbare Zeichen höchster Qualitätsansprüche. Beim „European Beer Star Award“ sammelten heimische Brauereien in den vergangenen fünf Jahren elf Medaillen, davon fünf Goldmedaillen unter anderem für die Brauerei Schloss Eggenberg, die Brauerei Ried und die Braucommune Freistadt.

Vor allem aber ist Bier ein Produkt, das mit Geschichte und Geschichten eine enorme Wertsteigerung erfährt. Die Menschen wollen das Bier in seinen geschmacklichen Nuancen kennen lernen, und auch die Traditionen, die hinter einer Brauerei stehen. Die Menschen, die das Bier mit ihrer Sorgfalt und ihrem Wissen herstellen. Die Zutaten, die den Geschmack und das Aroma des Bieres formen. Aus diesen Erzählungen kristallisiert sich das Image des Bierlandes Oberösterreich und seiner Spezialitäten, sie werden damit zu „Bierjuwelen“.

Flüssiges Gold aus Oberösterreichs Bier-Schatzkammern

Die neue Kampagne „Bierjuwel Oberösterreich“

Bierspezialitäten aus Oberösterreich sind ein Schatz, der – ist er erst einmal „gehoben“ – den Augenblick vergoldet. Lustbetont und selbstbewusst spielt die Kampagne „Bierjuwel Oberösterreich“ mit dem unermesslichen Wert heimischer Biere. Sie sind kostbar, weil sie in dieser Form exklusiv in Oberösterreich gebraut werden – aus regionalen Rohstoffen, mit dem jahrhunderte alten Wissen und der innovativen Kreativität ihrer Schatzmeister. Es ist der

Glanz des „flüssigen Goldes“, der den Tag „schaumkrönt“ – und dazu anregt, weiter in Oberösterreichs Bier-Schatzkammern zu stöbern: Wer sind die Juweliere die solche Kostbarkeiten in Flaschen zaubern? Welche Geheimnisse stecken hinter ihrer Kunst? Und welche funkelnden Juwelen haben sie noch in ihren Kellern? Die Antworten auf diese Fragen gibt es nur in Oberösterreich.

„Mit diesem Biernetzwerk für Oberösterreich ist uns erstmalig der Schulterschluss zwischen Brauereien, Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus gelungen. Ganz im Sinne der Landes-Tourismusstrategie nutzt diese Kooperation über die touristischen Angebots- und Leistungsträger hinaus Synergien, um dem Gast ein neues, begeisterndes Oberösterreich-Erlebnis zu kommunizieren“, sagt Winkelhofer.

„Das Bierjuwel Oberösterreich‘ steht für die kulinarischen und touristischen Spitzenleistungen Oberösterreichs zum Thema Bier. Spitzenleistungen, die wir ganz bewusst vor den Vorhang stellen wollen. Vom eigenen Bier, das sich Gäste selbst brauen können über die Verkostung seltener Spezialbiere bis hin zu Festen und Veranstaltungen rund um das Thema Bier“, erläutert Winkelhofer. Derart kreativ verpackt, wird die Botschaft zum Start einer gemeinsamen Kampagne in Österreich sowie ins benachbarte Bayern hinausgetragen. Insgesamt beteiligen sich sieben Brauereien, die Bierregion Innviertel, die BierWeltRegion Mühlviertel, die KultiWirte sowie das Genussland Oberösterreich gemeinsam mit Oberösterreich Tourismus an der Kampagne. In Summe sind das mehr als 180 Partner.

Zum Start der Kampagne stehen zehn „Bierjuwelen“ aus Oberösterreich im Mittelpunkt der Kommunikation. Bierjuwelen sind exklusive Erlebnisse für Urlaubsgäste und Einheimische rund um das Thema Bier in Oberösterreich, von der Verkostung exklusiver Spezialitäten über Brauseminare bis hin zu Veranstaltungsreihen rund ums Bier. Sie werten das Biererlebnis zum Reise- und Ausflugsmotiv auf und vermitteln dem Gast in genussvollem Rahmen neues Wissen zu seinem Lieblingsgetränk. Ein Image-Spot, der in heimischen Kinos zu sehen ist und online über Video-Marketing verbreitet wird, lenkt die Aufmerksamkeit auf diese Bierjuwelen. Wo diese Juwelen zu finden sind, erfahren potenzielle Gäste auf der „Schatzkarte“, die mit dem Titel „Heute einen Schatz heben“ in einer Auflage von 15.000 Exemplaren erscheint. Sie wird über die Kampagnenpartner und bei Messen und Veranstaltungen wie etwa dem Oberösterreich Ball in Wien vertrieben. Parallel dazu sind die Bierjuwelen auch auf einer eigenen Website www.oberoesterreich.at/bierjuwel zu finden. Pünktlich zum Start der Gastgartensaison im Mai verstärkt ein Gewinnspiel im

Lebensmitteleinzelhandel die Kampagne. 500.000 Exemplare eines Flyers machen auf die Gewinnchance aufmerksam und werden von den Kampagnenpartnern verteilt, etwa als Beileger in Bierkisten. Medienkooperationen, Handelspromotion und E-Marketing-Maßnahmen runden das Kommunikationspaket ab.

Die zehn Bierjuwelen in Oberösterreich

Die Kampagne lädt die Botschaft einer hohen Wertigkeit des touristisch erlebbaren Produktes „Bier in Oberösterreich“ emotional auf. Hinter den Bierjuwelen steht gleichzeitig das durch den Gast jederzeit einlösbare Versprechen konkreter Erlebnisse. Die zehn Bierjuwelen Oberösterreichs sind:

- Die Freistädter Bierakademie der Braucommune Freistadt mit der Seminar-Kleinbrauanlage. Hier können Gruppen bis zehn Personen ihr eigenes Bier brauen, wie früher ohne technische Hilfsmittel. Eine Brauereiführung, eine Bierverskostung, ein Biergulasch zur mittäglichen Stärkung und ein Abschlussbier runden den Tag ab. www.freistaedter-bier.at
- Die Brauerei Schloss Eggenberg braut einmal im Jahr, am Nikolaustag, das 14 Volumsprozent starke Samichlaus-Bier ein. Freunde gepflegter Bock- und Craft-Biere haben an zwei Terminen im Jahr die Gelegenheit im Rahmen einer exklusiven Raritäten-Degustation bis zu zehn Jahre alte Samichlaus-Biere zu verkosten. www.schloss-eggenberg.at
- In der Brauerei Zipf der Brau Union Österreich wird jeden Donnerstagabend im Zuge einer Brauereiführung zur exklusiven Kellerbierverskostung eingeladen. Der Abend klingt danach gemütlich-kulinarisch im Zipfer Braugasthof mit musikalischer Begleitung aus. www.zipfer.at
- Die Brauerei Raschhofer in Altheim bittet Gruppen ab zehn Personen zum „Großen Vergnügen“ auf den Braubalkon in den Innviertler Brauturm. Auf dem Malzboden wird die Familien- und Braugeschichte des Hauses Raschhofer erlebbar und nach der Tour mit dem kundigen Bierführer kommen natürlich Leib und Seele zu ihrem Recht. www.raschhoferbier.at
- In der Stiftsbrauerei Schlägl wird seit mehr als 400 Jahren wertvolles Bier gebraut. Hier steht eine Brauereiführung auf dem Programm, auf die der kulinarische Höhepunkt in Stiftskeller folgt: Ein Menü, dessen vier Gänge mit Bier zubereitet

wurden und bei dem zu jedem Gang das perfekt passende Bier gereicht wird.

www.stiftsbrauerei-schlaegl.at

- Beim Brauseminar in der Brauerei Ried können die Teilnehmer einmal selbst in die Rolle des Braumeisters schlüpfen und lernen, wie aus Hopfen, Wasser, Malz und Hefe das fertige Bier entsteht. Begleitet von Biersommeliers werden – fast – alle Biergeheimnisse gelüftet. www.rieder-bier.at
- Im Stiegl-Gut Wildshut geht Stiegl radikal an die Wurzeln der Braukunst. In der Bio-Landwirtschaft werden Urgetreide-Sorten kultiviert. Die Zutaten werden in der Vollholz-Brauerei zu den Wildshuter Bierspezialitäten veredelt. Hausgemachte Köstlichkeiten gibt's im Kramerladen, übernachtet wird im Wildshuter Gästehaus. www.biergut.at
- Die Bierregion Innviertel verbindet elf Brauereien, 26 Wirte und steht für mehr als 80 verschiedene Biersorten. Jedes Jahr lädt die Bierregion zum „Innviertler Biermärz“ und lässt die bei mehr als 80 Veranstaltungen die Biertulpen blühen – vom Rieder Bierbummel über die Bierrallye bis zum Haubenköche-Gala-Menü. www.innviertelbier.at
- Zum ersten Mal feiert die BierWeltRegion Mühlviertel im Jahr 2019 den „Mühlviertler Bierherbst“. Neben Bier-Köstlichkeiten und Kulinarik steht dabei auch der Mühlviertler Hopfen im Mittelpunkt. Das Festival ist die ideale Gelegenheit für einen bierigen Kurzurlaub im Mühlviertel. www.muehlviertel.at/bierweltregion
- Es ist bei den KultiWirten lieb gewordene Tradition ab 29. September „Brausilvester“ zu feiern. An diesem Tag endete früher die temperaturbedingte Sommerpause der Bierbrauer. Als Fahnenträger oberösterreichischer Wirtshauskultur wünschen die KultiWirte im Oktober „Happy New Beer“ und servieren eine erweiterte Bierauswahl, Bierkulinarik und bierspezifische Menüabende. www.kultiwirte.at