

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Trieb-Bräu

**Ansprechperson:** Trieb Reinhold

**Land:** A **PLZ:** 8641 **Ort:** St. Marein

**Adresse:** Ferd. Raimundweg 7

**Telefon:** 0699/884 77 500 **e-mail:** reinhold.trieb@vnt.at

**Homepage:**

### Kategorie: Pils

**Biename:** Trieb-Bräu naturtrüb

**Biersorte:** Pils

**Stammwürze:** 12,5 ° **Menge pro Sud:** 55 L

<b>Flasche/Fass</b> <input checked="" type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

### Besonderheiten:

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	5	5	5	2
	2	5	5	5	5	4
	3	5	4	4	4	3
	4	4	4	3	4	3
	5	5	5	5	5	4
		<b>23</b>	<b>23</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>16</b>

Gesamtsumme: **107**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **117**

**PLATZ: 1**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Gratzlerbräu

**Ansprechperson:** Gratzler Alois

**Land:** A **PLZ:** 8224 **Ort:** Kaindorf

**Adresse:** Obertieferbach 26

**Telefon:** 0664/3023344

**e-mail:** office@bier4you.at

**Homepage:** bier4you.at

**Kategorie:** Pils

**Biername:** Bauernbier

**Biersorte:** Pilsner

**Stammwürze:** 13,4 °

**Menge pro Sud:**

**Flasche/Fass**

- Flasche  
 Fass

**ober/untergärig**

- obergärig  
 untergärig

**Farbe**

- hell  
 dunkel

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	5	5	5	4	5
2	4	4	3	3	4
3	5	5	5	4	4
4	5	4	3	4	4
5	4	4	3	3	4
	<b>23</b>	<b>22</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>21</b>

Gesamtsumme: **103**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **113**

**PLATZ: 2**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Jörg's Brauerei

**Ansprechperson:** Prähauser Jörg

**Land:** A **PLZ:** 4600 **Ort:** Wels

**Adresse:** Heiderosenstr. 18

**Telefon:** 0676/546 1220

**e-mail:** Joergs.Brauerei@gmx.at

**Homepage:** joergsbrauerei.gmxhome.de

### Kategorie: Pils

**Biename:** Jörg's PE (Pils Edition)

**Biersorte:** Pils

**Stammwürze:** 12,0° **Menge pro Sud:** 120 L

<b>Flasche/Fass</b> <input checked="" type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

### Besonderheiten:

#### Bewertung:

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	4	4	3	4	5
2	4	4	3	4	5
3	3	2	3	3	3
4	3	3	1	2	4
5	4	4	3	4	5
	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>13</b>	<b>17</b>	<b>22</b>

Gesamtsumme: **87**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **97**

**PLATZ: 3**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Achleitner Bräu

**Ansprechperson:** Achleitner Franz

**Land:** A **PLZ:** 4391 **Ort:** Waldhausen

**Adresse:** Marienhöhe 14/3

**Telefon:** 0664/6158381

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Pils

**Biername:** Pils

**Biersorte:** Pils

**Stammwürze:** 12,4 ° **Menge pro Sud:** 120 L

Flasche/Fass	
<input checked="" type="checkbox"/>	Flasche
<input type="checkbox"/>	Fass

ober/untergärig	
<input type="checkbox"/>	obergärig
<input checked="" type="checkbox"/>	untergärig

Farbe	
<input checked="" type="checkbox"/>	hell
<input type="checkbox"/>	dunkel

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	4	3	4	4	3
2	4	0	1	4	4
3	4	2	4	3	3
4	4	2	1	2	4
5	4	0	1	4	4
<b>20</b>		<b>7</b>	<b>11</b>	<b>17</b>	<b>18</b>

Gesamtsumme: **73**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **83**

**PLATZ: 4**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Argus-Bräu

**Ansprechperson:** Heyeninger Gerfried

**Land:** A **PLZ:** 4861 **Ort:** Schörfling

**Adresse:** Stelzhamerstr.

**Telefon:** 0 664/560 19 27 **e-mail:**

**Homepage:**

### Kategorie: Pils

**Biername:** Argus-Bräu Pils

**Biersorte:** Pils

**Stammwürze:** Menge pro Sud:

<b>Flasche/Fass</b> <input checked="" type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

### Besonderheiten:

Bewertung:	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	1	4	3	4
	2	3	1	3	3	2
	3	4	3	4	3	3
	4	3	1	3	3	4
	5	3	1	3	3	2
		17	7	17	15	15

Gesamtsumme: 71

Einschenkenverhalten (0-10): 10

Gesamtsumme: 81

**PLATZ: 5**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Eibenbräu Heimbrauer

**Ansprechperson:** Eibensteiner Ernst

**Land:** A **PLZ:** 4030 **Ort:** Linz

**Adresse:** Sommerstgasse 20A

**Telefon:** 0732/300323

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Pils

**Biername:** Eiben-Pils

**Biersorte:** Pils

**Stammwürze:** 12,5 ° **Menge pro Sud:** 20 L

<b>Flasche/Fass</b> <input checked="" type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	4	0	2	0	2
2	4	3	3	3	4
3	4	1	3	2	2
4	4	3	2	2	5
5	4	3	3	3	4
	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>10</b>	<b>17</b>

Gesamtsumme: **70**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **80**

**PLATZ: 6**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Ortner Johann

**Ansprechperson:**

**Land:**      **PLZ:**                      0    **Ort:**

**Adresse:**

**Telefon:**                                      **e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Pils

**Biername:** Pils

**Biersorte:** Pils

**Stammwürze:** 12,0 °                      **Menge pro Sud:**

<b>Flasche/Fass</b> <input checked="" type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	4	3	3	4	3
2	3	3	3	2	4
3	4	2	2	2	2
4	1	3	2	2	4
5	3	3	3	2	4
	15	14	13	12	17

Gesamtsumme: 71

Einschenkenverhalten (0-10): 9

Gesamtsumme: 80

**PLATZ: 6**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Pachinger Pfeiffi's Bräu

**Ansprechperson:** Pachinger Robert

**Land:** A **PLZ:** 4843 **Ort:** Ampfelwang

**Adresse:** Vorderschleglen 19

**Telefon:** 0 664 5340771

**e-mail:** robertpachinger@flashnet.co.at

**Homepage:**

### Kategorie: Pils

**Biername:** Pfeiffis Bräu

**Biersorte:** Pils

**Stammwürze:** 12,5 ° **Menge pro Sud:** 220 L

<b>Flasche/Fass</b> <input checked="" type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:** gut

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	1	0	1	4
	2	5	3	4	2	4
	3	3	2	1	2	2
	4	2	2	3	2	4
	5	5	3	4	2	4
		<b>19</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>18</b>

Gesamtsumme: **69**

Einschenkenverhalten (0-10): **5**

Gesamtsumme: **74**

**PLATZ: 8**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Haringerbräu

**Ansprechperson:** Schnaleger Hans

**Land:** A **PLZ:** 8183 **Ort:** Floing

**Adresse:** Floing 17

**Telefon:** 031772297

**e-mail:**

**Homepage:**

### Kategorie: Pils

**Biername:** Haringer Gold

**Biersorte:** Pils

**Stammwürze:** 11,9° **Menge pro Sud:** 100 L

<b>Flasche/Fass</b>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Flasche
<input type="checkbox"/>	Fass

<b>ober/untergärig</b>	
<input type="checkbox"/>	obergärig
<input checked="" type="checkbox"/>	untergärig

<b>Farbe</b>	
<input checked="" type="checkbox"/>	hell
<input type="checkbox"/>	dunkel

### Besonderheiten:

#### Bewertung:

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	3	3	2	2	2
2	1	3	3	2	4
3	4	3	1	1	1
4	2	3	2	3	4
5	1	3	3	2	4
	11	15	11	10	15

Gesamtsumme: **62**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **72**

**PLATZ: 9**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Diri-Bräu

**Ansprechperson:** Ribisch / Dirnberger

**Land:** A **PLZ:** 4040 **Ort:** Linz

**Adresse:** Wischerstraße 8

**Telefon:** 0732/736366

**e-mail:** e.ribisch@utanet.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Pils

**Biername:** Pflasertrunk

**Biersorte:** Pils

**Stammwürze:** 13,0° **Menge pro Sud:** 60 L

<b>Flasche/Fass</b> <input checked="" type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:** schmeckt sehr gut

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	2	2	2	3
	2	3	0	2	0	4
	3	3	1	4	3	3
	4	3	3	2	2	3
	5	3	0	2	0	4
		<b>16</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>7</b>	<b>17</b>

Gesamtsumme: **58**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **68**

**PLATZ: 10**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Miti-Bräu

**Ansprechperson:** Mitmansgruber Fritz

**Land:** A **PLZ:** 4293 **Ort:** Gutau

**Adresse:** Wimmer-Höhe 14

**Telefon:** 07046/6550

**e-mail:** fritz.mitmansgruber@utanet.at

**Homepage:**

### Kategorie: Pils

**Biename:** Bergtrunk

**Biersorte:** Pils

**Stammwürze:** 12,0° **Menge pro Sud:** 45 L

<b>Flasche/Fass</b> <input checked="" type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:** schmeckt so richtig ab dem 2. Glas, dann nicht mehr aufzuhalten (Nachfrage)

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	0	4	4	3	2
	2	0	4	2	2	3
	3	0	3	3	3	3
	4	0	4	2	2	3
	5	0	4	2	2	3
		<b>0</b>	<b>19</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>14</b>

Gesamtsumme: **58**

Einschenkverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **68**

**PLATZ: 10**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Otto Bräu

**Ansprechperson:** Obwaller Otto

**Land:** A **PLZ:** 6391 **Ort:** Fieberbrunn

**Adresse:** Pillerseestr. 7

**Telefon:** 05354/56758

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Pils

**Biername:** Pils

**Biersorte:** Pils

**Stammwürze:** 13,0° **Menge pro Sud:** 50 L

<b>Flasche/Fass</b> <input checked="" type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:** sehr hopfig

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	1	2	3	3
	2	0	2	2	3	3
	3	0	0	2	2	2
	4	0	0	0	2	3
	5	0	2	2	3	3
		<b>4</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>13</b>	<b>14</b>

Gesamtsumme: **44**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **54**

**PLATZ: 12**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Krappfelder Genuss

**Ansprechperson:** Binder Ing. Georg

**Land:** A **PLZ:** 9321 **Ort:** Kappel

**Adresse:** Garzern 10

**Telefon:** 0676/89808131

**e-mail:** georg.binder@at.flextronics.com

**Homepage:**

### Kategorie: Pils

**Biename:** Krappfelder Genuss

**Biersorte:** Pils

**Stammwürze:** 11,0° **Menge pro Sud:** 100 L

<b>Flasche/Fass</b> <input checked="" type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:** leichtes Pils mit weniger Hopfen

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	2	1	2	2
	2	3	1	2	1	1
	3	4	0	0	0	0
	4	4	2	1	2	3
	5	3	1	2	1	1
		<b>18</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>7</b>

Gesamtsumme: **43**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **53**

**PLATZ: 13**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Otterthaler Bräu

**Ansprechperson:** Heissenberger Franz

**Land:** A **PLZ:** 2880 **Ort:** Otterthal

**Adresse:** Haidersiedlung 78

**Telefon:** 0254182249

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Pils

**Biername:** Pils

**Biersorte:** Pils

**Stammwürze:** 12,0 °

**Menge pro Sud:**

<b>Flasche/Fass</b> <input checked="" type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:** Pils helles hopfenbetontes, leicht malzig, wiener Lager, goldgelbes Bier, leichts hopfenaroma, dunkles Lager, schokoladiger Geschmack leicht hopfig

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	0	0	0	0
	2	4	0	1	1	2
	3	4	2	0	0	0
	4	3	0	0	2	2
	5	4	0	1	1	2
		<b>19</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>

Gesamtsumme: **33**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **43**

**PLATZ: 14**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Achleitner Bräu

**Ansprechperson:** Achleitner Franz

**Land:** A **PLZ:** 4391 **Ort:** Waldhausen

**Adresse:** Marienhöhe 14/3

**Telefon:** 0664/6158381

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Pils

**Biername:** Roggen

**Biersorte:** Pils

**Stammwürze:** 12,0° **Menge pro Sud:** 120 L

<b>Flasche/Fass</b> <input checked="" type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	2	1	1	1	2
2	0	1	1	3	3
3	3	2	0	0	0
4	1	0	0	1	2
5	0	1	1	3	3
<hr/>					
	6	5	3	8	10

Gesamtsumme: **32**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **42**

**PLATZ: 15**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Staffelmaier

**Ansprechperson:**

**Land:**            **PLZ:**                            **Ort:**

**Adresse:**

**Telefon:**    **e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Pils

**Biername:** Pils

**Biersorte:** Pils

**Stammwürze:** 12,0 °                    **Menge pro Sud:**

<b>Flasche/Fass</b> <input checked="" type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:**

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	0	1	3	2	2
	2	0	1	2	2	2
	3	1	1	2	3	2
	4	0	0	0	2	3
	5	0	1	2	2	2
		<b>1</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>11</b>

Gesamtsumme: **36**

Einschenkenverhalten (0-10): **2**

Gesamtsumme: **38**

**PLATZ: 16**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Argus-Bräu

**Ansprechperson:** Heyeninger Gerfried

**Land:** A **PLZ:** 4861 **Ort:** Schörfling

**Adresse:** Stelzhamerstr.

**Telefon:** 0 664/560 19 27 **e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Märzen

**Biename:** Argus-Bräu Märzen

**Biersorte:** Märzen

**Stammwürze:** Menge pro Sud:

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input checked="" type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	4	5	4	3	5
2	5	4	5	4	5
3	4	3	5	4	5
4	4	4	5	4	5
5	5	4	4	4	4
	22	20	23	19	24

Gesamtsumme: 108

Einschenkenverhalten (0-10): 7

Gesamtsumme: 115

**PLATZ: 1**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Erlenbrunn

**Ansprechperson:** Schmidthaler Josef

**Land:** A **PLZ:** 4400 **Ort:** Garsten

**Adresse:** Schmidingerweg 5

**Telefon:** 0664/4415860

**e-mail:** schmidthaler@garsten.ooe.gv.at

**Homepage:**

### Kategorie: Märzen

**Biername:** Erlenbrunner

**Biersorte:** untergärig Gerste hell

**Stammwürze:** 11,8 ° **Menge pro Sud:** 180 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input checked="" type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

### Besonderheiten:

#### Bewertung:

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	4	4	4	4	4
2	5	5	4	4	3
3	5	5	5	5	5
4	4	2	3	2	3
5	5	2	3	3	3
	<b>23</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

Gesamtsumme: **96**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **106**

**PLATZ: 2**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Wirt'z Ernsting

**Ansprechperson:**

**Land:**            **PLZ:**                            **Ort:**

**Adresse:**

**Telefon:**    **e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Märzen

**Biername:** Märzen

**Biersorte:** Märzen

**Stammwürze:** 12,0 °                    **Menge pro Sud:**

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input checked="" type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:**

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	4	4	4	2
	2	4	5	4	5	2
	3	5	5	5	5	5
	4	4	4	4	3	3
	5	3	4	3	3	3
		<b>20</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>15</b>

Gesamtsumme: **97**

Einschenkenverhalten (0-10): **8**

Gesamtsumme: **105**

**PLATZ: 3**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Gratzerbräu

**Ansprechperson:** Gratzer Alois

**Land:** A **PLZ:** 8224 **Ort:** Kaindorf

**Adresse:** Obertieferbach 26

**Telefon:** 0664/3023344

**e-mail:** office@bier4you.at

**Homepage:** bier4you.at

**Kategorie:** Märzen

**Biername:** Hausbier

**Biersorte:** Märzen

**Stammwürze:** 10,9 ° **Menge pro Sud:**

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input checked="" type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:**

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	5	5	4	3	3
	2	5	3	5	3	3
	3	5	2	4	5	3
	4	3	3	4	4	3
	5	5	3	4	3	4
		<b>23</b>	<b>16</b>	<b>21</b>	<b>18</b>	<b>16</b>

Gesamtsumme: **94**

Einschenkenverhalten (0-10): **7**

Gesamtsumme: **101**

**PLATZ: 4**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Schmid Bräu

**Ansprechperson:** Schmid Johann

**Land:** A **PLZ:** 8793 **Ort:** Trofaiach

**Adresse:** Quergasse 32

**Telefon:** 03847/4031

**e-mail:** joh.schmid@telering.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Märzen

**Biername:** Märzen

**Biersorte:** Märzen

**Stammwürze:** 13,5° **Menge pro Sud:** 18 L

**Flasche/Fass**

- Flasche  
 Fass

**ober/untergärig**

- obergärig  
 untergärig

**Farbe**

- hell  
 dunkel

**Besonderheiten:** hefetrüb

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	4	4	3	4	5
2	4	4	4	3	4
3	3	3	3	4	4
4	4	4	4	4	4
5	3	4	4	3	4
	18	19	18	18	21

Gesamtsumme: **94**

Einschenkenverhalten (0-10): **5**

Gesamtsumme: **99**

**PLATZ: 5**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Achleitner Bräu

**Ansprechperson:** Achleitner Franz

**Land:** A **PLZ:** 4391 **Ort:** Waldhausen

**Adresse:** Marienhöhe 14/3

**Telefon:** 0664/6158381

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Märzen

**Biername:** Lager

**Biersorte:** Lager

**Stammwürze:** 12,0° **Menge pro Sud:** 120 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input checked="" type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	4	3	4	2	4
2	3	4	4	3	3
3	3	4	5	5	5
4	4	3	3	2	3
5	4	3	4	2	4
	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>20</b>	<b>14</b>	<b>19</b>

Gesamtsumme: **88**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **98**

**PLATZ: 6**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Reitingbräu

**Ansprechperson:** Kickmaier Siegfried

**Land:** A **PLZ:** 8793 **Ort:** Trofaiach

**Adresse:** Kurzheim 50

**Telefon:** 03947/2319

**e-mail:** kickm@aon.at

**Homepage:**

### Kategorie: Märzen

**Biername:** Wiener Lager

**Biersorte:** Wiener Lager

**Stammwürze:** 13,5 ° **Menge pro Sud:** 50 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input checked="" type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:** naturtrüb

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	5	3	3	3	5
	2	5	4	5	3	5
	3	4	5	3	3	4
	4	3	0	1	2	3
	5	4	3	3	2	4
		<b>21</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>13</b>	<b>21</b>

Gesamtsumme: **85**

Einschenkenverhalten (0-10): **8**

Gesamtsumme: **93**

**PLATZ: 7**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Pürstinger

**Ansprechperson:** Pürstinger Johann

**Land:** A    **PLZ:** 4931    **Ort:** Mettmach

**Adresse:** Hub

**Telefon:**

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Märzen

**Biername:** Märzen

**Biersorte:** Märzen

**Stammwürze:** 13,0°    **Menge pro Sud:** 60 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input checked="" type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	5	4	3	4	4
2	4	4	3	4	4
3	4	3	3	2	3
4	3	3	2	3	3
5	4	3	1	3	3
	<b>20</b>	<b>17</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>17</b>

Gesamtsumme: **82**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **92**

**PLATZ: 8**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Zecherbräu

**Ansprechperson:** Lechner Luis

**Land:** A **PLZ:** 2540 **Ort:** Enzenreith

**Adresse:** Siedlau 129

**Telefon:** 0676/4235432 **e-mail:** zecherbraeu@aon.at

**Homepage:**

### Kategorie: Märzen

**Biename:** Zecherbräu Märzen

**Biersorte:** Märzen

**Stammwürze:** 13,0° **Menge pro Sud:** 150 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input checked="" type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:** bernsteinfarbiges Ur-Märzen

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	5	4	5	4	4
	2	4	3	4	4	4
	3	5	4	2	4	3
	4	3	2	3	2	2
	5	3	4	1	3	3
		<b>20</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>17</b>	<b>16</b>

Gesamtsumme: **85**

Einschenkenverhalten (0-10): **7**

Gesamtsumme: **92**

**PLATZ: 8**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Holzbräu

**Ansprechperson:** Holzbauer Gerhard

**Land:** A **PLZ:** 2931 **Ort:** Warth

**Adresse:** Warth 220

**Telefon:** 02629/3280

**e-mail:** g.holzbauer@gmx.at

**Homepage:** www.brauerei.at.tf

### Kategorie: Märzen

**Biername:** Holzbauer Lager

**Biersorte:** Lagerbier

**Stammwürze:** 12,2° **Menge pro Sud:** 130 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input checked="" type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:** mild gehopftes, süffiges Bier

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	3	5	3	4
	2	4	3	4	3	3
	3	4	4	2	2	4
	4	3	2	3	2	4
	5	4	3	3	2	4
		<b>19</b>	<b>15</b>	<b>17</b>	<b>12</b>	<b>19</b>

Gesamtsumme: **82**

Einschenkenverhalten (0-10): **8**

Gesamtsumme: **90**

**PLATZ: 10**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Brauhaus Robesbierre

**Ansprechperson:** Pawelczak Robert

**Land:** D **PLZ:** 96050 **Ort:** Bamberg

**Adresse:** Trimbergstr. 7

**Telefon:** 0049/9513027833 **e-mail:** Brauhaus-robessierr@web.de

**Homepage:**

**Kategorie:** Märzen

**Biename:** Stephansberger Urtyp

**Biersorte:** Märzen

**Stammwürze:** 12,7° **Menge pro Sud:** 270 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input checked="" type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:** 5% Rauchmalz, %5 Carahell

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	3	4	4	4	5
	2	3	4	4	4	3
	3	4	5	2	3	5
	4	4	1	1	1	1
	5	2	1	3	3	5
		<b>16</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>19</b>

Gesamtsumme: **79**

Einschenkenverhalten (0-10): **7**

Gesamtsumme: **86**

**PLATZ: 11**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Hausbrauerei Kaltenböck zu Palmsdorf

**Ansprechperson:** Kaltenböck Volkher

**Land:** A **PLZ:** 4864 **Ort:** Altensee

**Adresse:** Palmsdorf 17

**Telefon:** 0699/12644109 **e-mail:** Volkher.mit.lt@gmx.at

**Homepage:**

### Kategorie: Märzen

**Biename:** Hoangartenbier dunkel

**Biersorte:** Märzen dunkel

**Stammwürze:** 12,5 ° **Menge pro Sud:** 90 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input checked="" type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

### Besonderheiten:

Bewertung:	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	5	3	4	3	3
	2	4	3	3	4	3
	3	4	3	5	2	4
	4	4	2	2	1	2
	5	4	4	2	2	3
		<b>21</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>15</b>

Gesamtsumme: **79**

Einschenkenverhalten (0-10): **7**

Gesamtsumme: **86**

**PLATZ: 11**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Michaeli-Bräu

**Ansprechperson:** Mayrhofer Dr. Markus

**Land:** A **PLZ:** 4060 **Ort:** Leonding

**Adresse:** Lugwiesstr. 40

**Telefon:** 0732/772704

**e-mail:** office@braukunst.at

**Homepage:** www.braukunst.at

### Kategorie: Märzen

**Biename:** Michaeli-Bräu Zwickl

**Biersorte:** Zwickl

**Stammwürze:** 12,0° **Menge pro Sud:** 250 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input checked="" type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

### Besonderheiten:

#### Bewertung:

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	4	1	3	2	2
2	5	4	4	5	5
3	3	2	2	4	3
4	2	2	3	3	4
5	4	2	3	2	2
	<b>18</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>16</b>

Gesamtsumme: **76**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **86**

**PLATZ: 11**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Leha Bräu

**Ansprechperson:** Siegl Johann

**Land:** A **PLZ:** 4230 **Ort:** Pregarten

**Adresse:** Meitschenhof 29

**Telefon:** 0676/4018367

**e-mail:** braumeister@lehabraeu

**Homepage:** www.lehabraeu.at

**Kategorie:** Märzen

**Biername:** Stadtbier

**Biersorte:** Märzen

**Stammwürze:** 10,5 ° **Menge pro Sud:** 160 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input checked="" type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:** sehr gut gehopft

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	3	4	4	3	4
	2	3	4	2	2	4
	3	3	3	2	2	4
	4	4	2	4	3	2
	5	3	2	2	2	2
		<b>16</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>16</b>

Gesamtsumme: **73**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **83**

**PLATZ: 14**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Laimer Bräu

**Ansprechperson:**

**Land:**            **PLZ:**                            **Ort:** Lenzing

**Adresse:**

**Telefon:**    **e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Märzen

**Biername:** Märzen

**Biersorte:** Märzen

**Stammwürze:** 12,0 °                    **Menge pro Sud:**

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input checked="" type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:**

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	3	3	3	3	3
	2	2	4	3	3	4
	3	1	1	1	2	4
	4	2	2	2	2	2
	5	5	5	5	5	5
		<b>13</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>18</b>

Gesamtsumme: **75**

Einschenkenverhalten (0-10): **7**

Gesamtsumme: **82**

**PLATZ: 15**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Brauwerkstatt Wurmbachgraben

**Ansprechperson:** Schmalzl Paul

**Land:** A **PLZ:** 3500 **Ort:** Krems

**Adresse:** Gartenang. 4

**Telefon:** 02732/82596 **e-mail:** paulschm@yahoo.com

**Homepage:**

**Kategorie:** Märzen

**Biername:** 17er-Bräu

**Biersorte:** Lager

**Stammwürze:** 12,5° **Menge pro Sud:** 100 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input checked="" type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:** obergärige Hefe; Pilsmalz

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	2	3	3	4
	2	2	3	3	2	3
	3	3	3	2	2	5
	4	2	4	2	1	2
	5	2	3	3	3	4
		<b>13</b>	<b>15</b>	<b>13</b>	<b>11</b>	<b>18</b>

Gesamtsumme: **70**

Einschenkenverhalten (0-10): **9**

Gesamtsumme: **79**

**PLATZ: 16**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Stifter Häuslbräu

**Ansprechperson:** Grabmer Erich

**Land:** A **PLZ:** 3321 **Ort:** Ardagger

**Adresse:** Am Weinberg 195

**Telefon:** **e-mail:** E.Gramer@telering.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Märzen

**Biername:** Oktoberbier

**Biersorte:** Märzen

**Stammwürze:** 13,0° **Menge pro Sud:** 60 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input checked="" type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:**

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	2	1	2	3
	2	4	3	3	3	4
	3	5	4	5	5	5
	4	3	3	2	2	1
	5	1	1	1	1	1
		<b>17</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>

Gesamtsumme: **69**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **79**

**PLATZ: 16**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Hausbrauerei Kaltenböck zu Palmsdorf

**Ansprechperson:** Kaltenböck Volkher

**Land:** A    **PLZ:** 4864    **Ort:** Altensee

**Adresse:** Palmsdorf 17

**Telefon:** 0699/12644109

**e-mail:** Volkher.mit.lt@gmx.at

**Homepage:**

### Kategorie: Märzen

**Biename:** Hoangartenbier hell

**Biersorte:** Märzen hell

**Stammwürze:** 11,5 °    **Menge pro Sud:** 90 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input checked="" type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

### Besonderheiten:

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	2	3	3	3	2
	2	3	2	2	2	2
	3	3	3	1	2	5
	4	3	3	1	2	4
	5	2	4	4	3	5
		<b>13</b>	<b>15</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>18</b>

Gesamtsumme: **69**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **79**

**PLATZ: 16**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Eibenbräu Heimbauer

**Ansprechperson:** Eibensteiner Ernst

**Land:** A    **PLZ:** 4030    **Ort:** Linz

**Adresse:** Sommerstgasse 20A

**Telefon:** 0732/300323    **e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Märzen

**Biername:** Eiben-Märzen

**Biersorte:** Märzen

**Stammwürze:** 13,5 °    **Menge pro Sud:** 20 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input checked="" type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	3	3	2	2	3
2	4	3	2	3	4
3	2	4	4	3	2
4	2	1	1	2	3
5	4	3	3	3	3
	15	14	12	13	15

Gesamtsumme: **69**

Einschenkenverhalten  
(0-10): **10**

Gesamtsumme: **79**

**PLATZ: 16**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Zacherlbräu

**Ansprechperson:** Denk Franz

**Land:** A **PLZ:** 5271 **Ort:** Moosbach

**Adresse:** Hufnagl 3

**Telefon:** 0 664/130 49 08 **e-mail:** f.denk@kowe.com

**Homepage:**

**Kategorie:** Märzen

**Biername:** Zwickl hell

**Biersorte:** Zwickl hell

**Stammwürze:** 12,0 ° **Menge pro Sud:** 160 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input checked="" type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:** geringer Anteil hopfen

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	3	3	2	1	3
	2	3	3	3	3	4
	3	2	2	1	1	2
	4	4	3	5	2	3
	5	3	2	2	1	2
		<b>15</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>8</b>	<b>14</b>

Gesamtsumme: **63**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **73**

**PLATZ: 20**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Otterthaler Bräu

**Ansprechperson:** Heissenberger Franz

**Land:** A **PLZ:** 2880 **Ort:** Otterthal

**Adresse:** Haidersiedlung 78

**Telefon:** 0254182249

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Märzen

**Biername:** Wiener Lager

**Biersorte:** Märzen

**Stammwürze:** 12,2° **Menge pro Sud:**

**Flasche/Fass**

- Flasche  
 Fass

**ober/untergärig**

- obergärig  
 untergärig

**Farbe**

- hell  
 dunkel

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	5	3	2	2	4
2	5	2	2	2	2
3	3	3	2	1	5
4	4	3	1	3	2
5	3	1	1	0	1
	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>14</b>

Gesamtsumme: **62**

Einschenkenverhalten (0-10): **6**

Gesamtsumme: **68**

**PLATZ: 21**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Jörg's Brauerei

**Ansprechperson:** Prähauser Jörg

**Land:** A **PLZ:** 4600 **Ort:** Wels

**Adresse:** Heiderosenstr. 18

**Telefon:** 0676/546 1220

**e-mail:** Joergs.Brauerei@gmx.at

**Homepage:** joergsbrauerei.gmxhome.de

### Kategorie: Märzen

**Biername:** Jörg's Original

**Biersorte:** Lager

**Stammwürze:** 12,0° **Menge pro Sud:** 100 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input checked="" type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

### Besonderheiten:

#### Bewertung:

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	5	1	1	2	3
2	4	3	2	3	3
3	3	1	1	1	4
4	4	1	1	1	2
5	4	1	1	0	1
	<b>20</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>13</b>

Gesamtsumme: **53**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **63**

**PLATZ: 22**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Gegd'ner Keltenbräu

**Ansprechperson:** Schindlauer Chr.

**Land:** A **PLZ:** 4894 **Ort:** Oberhofen

**Adresse:** Gegend 24

**Telefon:** 0664/5006855

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Weißbier

**Biename:** Gegd'ner Keltenbräu

**Biersorte:** Weizenbier

**Stammwürze:** 13,0 ° **Menge pro Sud:** 50 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	4	5	5	5	5
2	5	5	5	5	5
3	3	5	4	4	4
4	4	5	5	4	4
5	3	5	4	4	4
		<b>19</b>	<b>25</b>	<b>23</b>	<b>22</b>

Gesamtsumme: 111

Einschenkenverhalten (0-10): 10

Gesamtsumme: 121

**PLATZ: 1**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Creativbrauerei Obertrum

**Ansprechperson:** Leitner Alois

**Land:** A **PLZ:** 5162 **Ort:** Obertrum

**Adresse:** Doppl 4

**Telefon:** 0 664 / 280 73 17 **e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Weißbier

**Biername:** Caramello

**Biersorte:** Weißbier

**Stammwürze:** 14,5 ° **Menge pro Sud:** 100 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:** Caramelweizen

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	4	5	2	4
	2	5	4	3	4	5
	3	4	3	4	3	4
	4	5	4	5	4	4
	5	5	3	4	3	4
		<b>23</b>	<b>18</b>	<b>21</b>	<b>16</b>	<b>21</b>

Gesamtsumme: **99**

Einschenkenverhalten (0-10): **9**

Gesamtsumme: **108**

**PLATZ: 2**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** KGB-Kobler Gut Bräu

**Ansprechperson:** Lurf Peter

**Land:** A **PLZ:** 5152 **Ort:** Michaelbeuern

**Adresse:**

**Telefon:** 0 62 76 / 88 44 **e-mail:** peterlurf@aon.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Weißbier

**Biername:** Weißbier

**Biersorte:** Weißbier

**Stammwürze:** 12,0° **Menge pro Sud:** 60 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	4	3	4	3	4
2	5	4	4	5	5
3	4	4	3	3	3
4	3	3	4	3	4
5	4	4	4	4	4
	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>20</b>

Gesamtsumme: **95**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **105**

**PLATZ: 3**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Salven-Bräu

**Ansprechperson:** Max + Fritz

**Land:** A **PLZ:** 6364 **Ort:** Brixen

**Adresse:** Mitterbergt 16

**Telefon:** 05334/2972

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Weißbier

**Biername:** Salven-dunkel

**Biersorte:** Weizen

**Stammwürze:** 12,2° **Menge pro Sud:** 50 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	5	4	4	5	4
2	4	2	3	4	3
3	4	4	4	4	4
4	3	2	3	4	3
5	5	5	5	5	3
	21	17	19	22	17

Gesamtsumme: **96**

Einschenkenverhalten (0-10): **8**

Gesamtsumme: **104**

**PLATZ: 4**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Birkfelder Hausbrauerei

**Ansprechperson:** Friehs Rudi

**Land:** A **PLZ:** 8190 **Ort:** Birkfeld

**Adresse:** Waisenegg 185

**Telefon:** 03174/4545

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Weißbier

**Biername:** Waasnegger "Liesl"

**Biersorte:** Weizen

**Stammwürze:** 13,0° **Menge pro Sud:** 20 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	3	4	3	3	4
	2	4	3	2	3	3
	3	3	4	5	4	3
	4	4	4	4	4	4
	5	5	5	5	4	4
		<b>19</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

Gesamtsumme: **94**

Einschenkenverhalten (0-10): **8**

Gesamtsumme: **102**

**PLATZ: 5**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** s'Weizerl

**Ansprechperson:** Büchsner Manfred

**Land:** PLZ: 0 **Ort:** Nußdorf am Haunsberg

**Adresse:**

**Telefon:** **e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Weißbier

**Biername:** S'Weizerl

**Biersorte:** Weizenbier

**Stammwürze:** 13,0° **Menge pro Sud:** 250 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	4	2	3	4	3
2	4	3	3	5	4
3	4	3	4	4	4
4	5	4	3	4	3
5	4	3	4	4	3
	21	15	17	21	17

Gesamtsumme: **91**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **101**

**PLATZ: 6**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Birkfelder Hausbrauerei

**Ansprechperson:** Friehs Rudi

**Land:** A **PLZ:** 8190 **Ort:** Birkfeld

**Adresse:** Waisenegg 185

**Telefon:** 03174/4545

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Weißbier

**Biername:** Rudlbier

**Biersorte:** Weizen

**Stammwürze:** 13,2° **Menge pro Sud:** 20 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	3	3	3	4	3
2	3	3	3	3	4
3	4	4	4	3	4
4	4	4	4	4	4
5	4	5	5	4	4
<b>18</b>		<b>19</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>19</b>

Gesamtsumme: **93**

Einschenkenverhalten (0-10): **7**

Gesamtsumme: **100**

**PLATZ: 7**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Leha Bräu

**Ansprechperson:** Siegl Johann

**Land:** A **PLZ:** 4230 **Ort:** Pregarten

**Adresse:** Meitschenhof 29

**Telefon:** 0676/4018367

**e-mail:** braumeister@lehabraeu

**Homepage:** www.lehabraeu.at

**Kategorie:** Weißbier

**Biename:** Weizen untergärig

**Biersorte:** Weißbier

**Stammwürze:** 12,2° **Menge pro Sud:** 150 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:** untergäriges Weißbier

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	5	5	3	3	5
	2	4	3	3	4	4
	3	3	3	3	3	4
	4	4	4	3	3	4
	5	4	4	3	3	3
		<b>20</b>	<b>19</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>20</b>

Gesamtsumme: **90**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **100**

**PLATZ: 7**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Weissriemerbräu

**Ansprechperson:** Pöllner Alexander

**Land:** A **PLZ:** 5121 **Ort:** Ostermiething

**Adresse:** Simling 7

**Telefon:** 0 676 / 30 45 068

**e-mail:** alexander.poellner@schnaitl.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Weißbier

**Biename:** Weissriemer dunkel

**Biersorte:** dunkles Weißbier

**Stammwürze:** 12,4 ° **Menge pro Sud:** 65 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:** 5 verschiedene Malzsorten; Flaschengärung; bayrische Hefe

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	3	4	4	3
	2	4	3	4	4	4
	3	4	4	4	4	3
	4	3	3	4	3	3
	5	4	3	3	3	3
		<b>19</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>16</b>

Gesamtsumme: **88**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **98**

**PLATZ: 9**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Zacherlbräu

**Ansprechperson:** Denk Franz

**Land:** A **PLZ:** 5271 **Ort:** Moosbach

**Adresse:** Hufnagl 3

**Telefon:** 0 664/130 49 08 **e-mail:** f.denk@kowe.com

**Homepage:**

**Kategorie:** Weißbier

**Biername:** Weizenbier

**Biersorte:** Weizenbier

**Stammwürze:** 12,5 ° **Menge pro Sud:** 160 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	2	3	3	4
	2	4	4	3	4	4
	3	4	3	3	4	4
	4	3	4	4	3	3
	5	4	3	4	3	4
		<b>19</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>19</b>

Gesamtsumme: **88**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **98**

**PLATZ: 9**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Burgibräu

**Ansprechperson:** Burgstaller Günter

**Land:** A **PLZ:** 4943 **Ort:** Geinberg

**Adresse:** Neuhaus 43

**Telefon:** 07723/8073

**e-mail:** burgibraeu@gmx.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Weißbier

**Biername:** dunkles Weizen

**Biersorte:** obergärig weißbier

**Stammwürze:** Menge pro Sud:

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	4	4	5	3	4
2	4	3	2	3	4
3	4	4	3	3	4
4	4	4	4	4	3
5	3	3	2	3	3
	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>18</b>

Gesamtsumme: **87**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **97**

**PLATZ: 11**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Birkfelder Hausbrauerei

**Ansprechperson:** Mosbacher Dr. Georg

**Land:** A **PLZ:** 8190 **Ort:** Birkfeld

**Adresse:** Flurweg 1

**Telefon:** 03174/3534

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Weißbier

**Biername:** Joglland Weisse

**Biersorte:** Weizen

**Stammwürze:** 13,2° **Menge pro Sud:** 20 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	3	4	3	3	4
	2	3	4	4	3	3
	3	3	4	3	3	3
	4	3	3	4	4	4
	5	4	4	3	3	3
		<b>16</b>	<b>19</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>17</b>

Gesamtsumme: **85**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **95**

**PLATZ: 12**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** kleine Privatbrauerei

**Ansprechperson:** Hofmann Hans

**Land:** A **PLZ:** 5261 **Ort:** Uttendorf

**Adresse:** Schulstraße 44

**Telefon:** 07724/6776

**e-mail:** avschad@lagermax.com

**Homepage:**

**Kategorie:** Weißbier

**Biername:** 20er Bräu

**Biersorte:** Weißbier

**Stammwürze:** 13,0° **Menge pro Sud:** 130 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:** mit Koriander und Bitterorangenschale

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	5	4	4	4	4
	2	3	3	4	4	2
	3	4	3	3	4	5
	4	3	3	4	4	5
	5	3	4	3	4	1
		<b>18</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>20</b>	<b>17</b>

Gesamtsumme: **90**

Einschenkenverhalten (0-10): **5**

Gesamtsumme: **95**

**PLATZ: 12**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Salven-Bräu

**Ansprechperson:** Max + Fritz

**Land:** A **PLZ:** 6364 **Ort:** Brixen

**Adresse:** Mitterbergt 16

**Telefon:** 05334/2972

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Weißbier

**Biername:** Salven-hell

**Biersorte:** Weizen

**Stammwürze:** 11,6° **Menge pro Sud:** 50 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	5	3	3	2	2
2	3	3	4	3	3
3	4	4	5	4	5
4	3	3	3	4	3
5	4	4	3	2	2
	<b>19</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>15</b>	<b>15</b>

Gesamtsumme: **84**

Einschenkenverhalten (0-10): **7**

Gesamtsumme: **91**

**PLATZ: 14**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Huberbräu

**Ansprechperson:** Huber Franz

**Land:** A **PLZ:** 5232 **Ort:** Kirchberg

**Adresse:** Aigen 13

**Telefon:** 0 7747 / 5355

**e-mail:** f.huber@utanet.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Weißbier

**Biername:** Weizen

**Biersorte:** naturtrübes Weißbier

**Stammwürze:** 12,5 ° **Menge pro Sud:** 100 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	2	4	3	2	3
2	4	4	3	4	4
3	3	4	3	3	2
4	3	4	3	3	4
5	4	3	4	2	3
	16	19	16	14	16

Gesamtsumme: **81**

Einschenkenverhalten (0-10): **8**

Gesamtsumme: **89**

**PLATZ: 15**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Birkfelder Hausbrauerei

**Ansprechperson:** Mosbacher Dr. Georg

**Land:** A **PLZ:** 8190 **Ort:** Birkfeld

**Adresse:** Flurweg 1

**Telefon:** 03174/3534

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Weißbier

**Biename:** Moslbräu

**Biersorte:** Moslbräu

**Stammwürze:** 13,5° **Menge pro Sud:** 20 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	3	4	4	3	3
	2	2	2	2	1	1
	3	4	4	4	3	3
	4	4	3	2	3	4
	5	4	4	4	4	3
		<b>17</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>14</b>

Gesamtsumme: **78**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **88**

**PLATZ: 16**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** kleine Privatbrauerei

**Ansprechperson:** Hofmann Hans

**Land:** A **PLZ:** 5261 **Ort:** Uttendorf

**Adresse:** Schulstraße 44

**Telefon:** 07724/6776

**e-mail:** avschad@lagermax.com

**Homepage:**

**Kategorie:** Weißbier

**Biername:** Maiweizen

**Biersorte:** Weißbier

**Stammwürze:** 13,0° **Menge pro Sud:** 120 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:** mit Caramelmalz und Koriander

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	3	2	3	3
	2	1	2	1	1	0
	3	4	4	4	4	5
	4	4	3	4	4	4
	5	4	4	4	4	2
		<b>17</b>	<b>16</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>14</b>

Gesamtsumme: **78**

Einschenkenverhalten (0-10): **7**

Gesamtsumme: **85**

**PLATZ: 17**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Eibenbräu Heimbrauer

**Ansprechperson:** Eibensteiner Ernst

**Land:** A **PLZ:** 4030 **Ort:** Linz

**Adresse:** Sommerstgasse 20A

**Telefon:** 0732/300323 **e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Weißbier

**Biername:** Eibenweizen

**Biersorte:** Weizen

**Stammwürze:** 14,0° **Menge pro Sud:** 20 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	2	2	2	4	3
	2	5	4	4	5	4
	3	2	2	3	3	2
	4	3	3	2	2	2
	5	3	4	3	3	3
		<b>15</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	<b>17</b>	<b>14</b>

Gesamtsumme: **75**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **85**

**PLATZ: 17**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Kellerbrauerei Hartl

**Ansprechperson:** Hartl Helmut

**Land:** A **PLZ:** 5101 **Ort:** Bergheim

**Adresse:** Plainwiesenweg 28

**Telefon:** 0662-644934

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Weißbier

**Biername:** Herbst-Weiße

**Biersorte:** Weizen

**Stammwürze:** 12,0° **Menge pro Sud:** 50 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	3	2	2	3	4
	2	4	3	3	3	4
	3	3	3	3	2	3
	4	3	2	2	3	3
	5	3	2	2	2	2
		<b>16</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>16</b>

Gesamtsumme: **69**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **79**

**PLATZ: 19**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Schallander Weiße

**Ansprechperson:** Mitter Gerhard

**Land:** A **PLZ:** 5101 **Ort:** Bergheim

**Adresse:** Radeckerweg 10

**Telefon:** 0664/1065145

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Weißbier

**Biername:** Schallander Weiße

**Biersorte:** obergärig hefetrüb

**Stammwürze:** 12,4 ° **Menge pro Sud:** 200 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	4	3	2	1	1
2	2	2	3	2	1
3	4	3	4	4	4
4	3	0	2	3	3
5	4	4	3	3	2
	17	12	14	13	11

Gesamtsumme: **67**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **77**

**PLATZ: 20**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Schmiedgassenbrauerei Egger

**Ansprechperson:** Egger Robert

**Land:** A **PLZ:** 4822 **Ort:** Bad Goisern

**Adresse:** Schmiedgasse 11

**Telefon:** 06135/7522 **e-mail:** robert.egger@a1.net

**Homepage:**

**Kategorie:** Weißbier

**Biename:** Goiserer Weisse

**Biersorte:** Weißbier

**Stammwürze:** 12,0° **Menge pro Sud:** 60 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:** vorsicht schäumt

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	3	2	2	3
	2	2	3	3	2	2
	3	4	3	3	3	4
	4	3	3	3	4	3
	5	5	4	3	3	3
		<b>18</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>15</b>

Gesamtsumme: 77

Einschenkenverhalten (0-10): 0

Gesamtsumme: 77

**PLATZ: 20**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Jörg's Brauerei

**Ansprechperson:** Prähauser Jörg

**Land:** A **PLZ:** 4600 **Ort:** Wels

**Adresse:** Heiderosenstr. 18

**Telefon:** 0676/546 1220

**e-mail:** Joergs.Brauerei@gmx.at

**Homepage:** joergsbrauerei.gmxhome.de

**Kategorie:** Spezialbier

**Biename:** His Jörg's Blackness

**Biersorte:** Dry Stout

**Stammwürze:** 12,0° **Menge pro Sud:** 120 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	5	4	5	5	4
2	5	5	4	4	4
3	5	4	4	4	3
4	4	3	5	4	3
5	5	4	4	4	3
	24	20	22	21	17

Gesamtsumme: **104**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **114**

**PLATZ: 1**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Creativbrauerei Obertrum

**Ansprechperson:** Matthias Mitterer-Kuhn

**Land:** A **PLZ:** 5162 **Ort:** Obertrum

**Adresse:** Hauptstr. 10

**Telefon:** 0 676/520 63 38 **e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Marry Marille

**Biersorte:** Spezial

**Stammwürze:** 14,5 ° **Menge pro Sud:** 100 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:** Merillennektar; Aprikosenlikör

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	3	3	3	3	3
	2	5	4	4	0	3
	3	4	5	4	4	4
	4	4	5	3	4	4
	5	4	5	4	4	3
		<b>20</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	<b>15</b>	<b>17</b>

Gesamtsumme: **92**

Einschmckenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **102**

**PLATZ: 2**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Craetivbrauerei Obertrum

**Ansprechperson:** Dihlmann Michael

**Land:** A **PLZ:** 5162 **Ort:** Obertrum

**Adresse:** Birnhamerweg 49

**Telefon:** 0 664 / 144 98 94 **e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Heubier

**Biersorte:** Spezialbier

**Stammwürze:** 12,5 ° **Menge pro Sud:** 100 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:** Märzen durch Bioheu geläutert

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	3	4	3	3
	2	4	4	4	1	1
	3	4	3	4	3	4
	4	4	3	5	4	4
	5	4	3	4	4	4
		<b>20</b>	<b>16</b>	<b>21</b>	<b>15</b>	<b>16</b>

Gesamtsumme: **88**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **98**

**PLATZ: 3**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Viktoria Bräu

**Ansprechperson:** Gruber Alfred

**Land:** A **PLZ:** 5301 **Ort:** Eugendorf

**Adresse:** Kupferschmiedgasse 1

**Telefon:** 06225716012

**e-mail:** office@keg-gruber.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biename:** Viktoria Hanf

**Biersorte:** untergärig

**Stammwürze:** 12,0 ° **Menge pro Sud:** 50 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)	
1	2	5	3	5	4	
2	3	3	4	3	3	
3	3	3	4	2	4	
4	1	1	2	1	2	
5	3	5	4	5	3	
		<b>12</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>16</b>

Gesamtsumme: **78**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **88**

**PLATZ: 4**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Jörg's Brauerei

**Ansprechperson:** Prähauser Jörg

**Land:** A **PLZ:** 4600 **Ort:** Wels

**Adresse:** Heiderosenstr. 18

**Telefon:** 0676/546 1220

**e-mail:** Joergs.Brauerei@gmx.at

**Homepage:** joergsbrauerei.gmxhome.de

**Kategorie:** Spezialbier

**Biename:** Jörg's Empire

**Biersorte:** Indian Pale Ale

**Stammwürze:** 13,5° **Menge pro Sud:** 100 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:** stark gehopft

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	3	4	3	2
	2	3	3	3	4	3
	3	4	2	4	3	3
	4	2	1	2	4	3
	5	5	3	3	4	3
		<b>18</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>14</b>

Gesamtsumme: **78**

Einschenkenverhalten (0-10): **9**

Gesamtsumme: **87**

**PLATZ: 5**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Paulsen

**Ansprechperson:** Paulsen Swen

**Land:** D **PLZ:** 85356 **Ort:** Freising

**Adresse:** Tuchinger Str. 13

**Telefon:** 0179/9110199

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Sweet and Bitter

**Biersorte:** Spezial

**Stammwürze:** 13,6° **Menge pro Sud:** 50 L

<b>Flasche/Fass</b>
<input type="checkbox"/> Flasche
<input type="checkbox"/> Fass

<b>ober/untergärig</b>
<input type="checkbox"/> obergärig
<input checked="" type="checkbox"/> untergärig

<b>Farbe</b>
<input type="checkbox"/> hell
<input checked="" type="checkbox"/> dunkel

**Besonderheiten:** gebraut mit dänischem Jorglstrauch

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	3	4	3	4
	2	4	3	4	3	3
	3	3	3	3	3	4
	4	5	2	2	3	3
	5	3	3	1	3	2
		<b>19</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>

Gesamtsumme: **78**

Einschenkenverhalten (0-10): **8**

Gesamtsumme: **86**

**PLATZ: 6**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Argus-Bräu

**Ansprechperson:** Heyeninger Gerfried

**Land:** A **PLZ:** 4861 **Ort:** Schörfling

**Adresse:** Stelzhamerstr.

**Telefon:** 0 664/560 19 27

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biename:** Argus-Bräu Dunkel

**Biersorte:** Dunkel

**Stammwürze:** Menge pro Sud:

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	4	3	3	2	2
2	4	3	1	0	0
3	4	3	3	3	4
4	4	3	3	3	3
5	4	4	3	4	4
	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>13</b>

Gesamtsumme: **74**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **84**

**PLATZ: 7**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Michaeli-Bräu

**Ansprechperson:** Mayrhofer Dr. Markus

**Land:** A **PLZ:** 4060 **Ort:** Leonding

**Adresse:** Lugwiesstr. 40

**Telefon:** 0732/772704

**e-mail:** office@braukunst.at

**Homepage:** www.braukunst.at

**Kategorie:** Spezialbier

**Biename:** Michaeli-Bräu dunkel

**Biersorte:** dunkel

**Stammwürze:** 14,0 ° **Menge pro Sud:** 130 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:** voi guad

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	3	3	2	2
	2	3	3	1	0	0
	3	4	3	3	2	2
	4	4	4	4	3	3
	5	3	4	4	4	5
		<b>18</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>11</b>	<b>12</b>

Gesamtsumme: **73**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **83**

**PLATZ: 8**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Zacherlbräu

**Ansprechperson:** Denk Franz

**Land:** A **PLZ:** 5271 **Ort:** Moosbach

**Adresse:** Hufnagl 3

**Telefon:** 0 664/130 49 08 **e-mail:** f.denk@kowe.com

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Hanfbier

**Biersorte:** Hanfbier

**Stammwürze:** 12,5 ° **Menge pro Sud:** 160 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	4	2	1	0	1
2	4	3	3	3	3
3	3	3	4	3	2
4	4	4	4	2	4
5	5	2	1	2	4
	<b>20</b>	<b>14</b>	<b>13</b>	<b>10</b>	<b>14</b>

Gesamtsumme: 71

Einschenkenverhalten (0-10): 10

Gesamtsumme: 81

**PLATZ: 9**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Hauser

**Ansprechperson:** Hauser Anton

**Land:** A    **PLZ:** 4871    **Ort:** Zipf

**Adresse:** Dorf 40

**Telefon:**

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Natur Roggen

**Biersorte:** Spezial Bier

**Stammwürze:** 12,4 °    **Menge pro Sud:** 40 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	4	3	4	2	1
2	3	3	2	3	2
3	0	2	3	1	2
4	4	3	2	3	3
5	5	3	3	4	4
	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>13</b>	<b>12</b>

Gesamtsumme: **69**

Einschenkenverhalten (0-10): **8**

Gesamtsumme: **77**

**PLATZ: 10**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Salven-Bräu

**Ansprechperson:** Max + Fritz

**Land:** A **PLZ:** 6364 **Ort:** Brixen

**Adresse:** Mitterbergt 16

**Telefon:** 05334/2972

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Salven-Export

**Biersorte:** Export

**Stammwürze:** 12,7° **Menge pro Sud:** 50 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:** saugat

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	2	2	2	2
	2	4	3	2	0	0
	3	4	3	2	2	2
	4	5	4	3	3	4
	5	4	3	2	2	3
		<b>21</b>	<b>15</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>11</b>

Gesamtsumme: **67**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **77**

**PLATZ: 10**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Stifter Häuslbräu

**Ansprechperson:** Grabmer Erich

**Land:** A **PLZ:** 3321 **Ort:** Ardagger

**Adresse:** Am Weinberg 195

**Telefon:** **e-mail:** E.Gramer@telering.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Hydecastle Brown

**Biersorte:** British Ale

**Stammwürze:** 12,0 ° **Menge pro Sud:** 50 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	4	2	2	2	2
2	4	3	2	0	0
3	4	1	1	1	1
4	4	3	4	4	3
5	3	4	3	3	3
	<b>19</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>9</b>

Gesamtsumme: **63**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **73**

**PLATZ: 12**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Birkfelder Hausbrauerei

**Ansprechperson:** Mosbacher Dr. Georg

**Land:** A **PLZ:** 8190 **Ort:** Birkfeld

**Adresse:** Flurweg 1

**Telefon:** 03174/3534

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biename:** Ginseng Bier

**Biersorte:** Ginseng Bier

**Stammwürze:** 13,2° **Menge pro Sud:** 20 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	2	3	2	2	3
	2	3	2	2	1	1
	3	3	2	2	2	3
	4	2	4	2	2	3
	5	2	4	2	2	3
		<b>12</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>13</b>

Gesamtsumme: **59**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **69**

**PLATZ: 13**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Leingartner Michael

**Ansprechperson:** Leingartner Michael

**Land:** A **PLZ:** 4975 **Ort:** Suben

**Adresse:** Etzelshofen

**Telefon:** Etzelshofen 16

**e-mail:** michael.leingartner@reindl.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Barrique Extraherb

**Biersorte:** Spezialbier

**Stammwürze:** 9,6° **Menge pro Sud:** 25 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:** Gewürzbier mit Eichenrinde, Basilikum, Kümmel und Koriander

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	3	5	3	1	0
	2	2	3	2	4	2
	3	4	4	5	4	3
	4	1	1	0	0	0
	5	4	4	3	2	0
		<b>14</b>	<b>17</b>	<b>13</b>	<b>11</b>	<b>5</b>

Gesamtsumme: **60**

Einschenkenverhalten (0-10): **8**

Gesamtsumme: **68**

**PLATZ: 14**



## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Salven-Bräu

**Ansprechperson:** Max + Fritz

**Land:** A **PLZ:** 6364 **Ort:** Brixen

**Adresse:** Mitterbergt 16

**Telefon:** 05334/2972

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Salven-dunkel

**Biersorte:** Dunkel

**Stammwürze:** Menge pro Sud: 50 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	3	2	3	2	1
2	4	2	2	0	0
3	3	2	1	2	3
4	4	3	2	3	3
5	2	2	1	2	3
<hr/>					
	16	11	9	9	10

Gesamtsumme: 55

Einschenkenverhalten (0-10): 8

Gesamtsumme: 63

**PLATZ: 16**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Inzbräu - Herbert und Renate Zugsberger

**Ansprechperson:** Zugsberger Herbert

**Land:** A **PLZ:** 5280 **Ort:** Braunau

**Adresse:** Dietfurt 17

**Telefon:** 07722/84614 **e-mail:** hzgrafik@aon.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** dietfurter hefe alt

**Biersorte:** Altbier

**Stammwürze:** 14,0 ° **Menge pro Sud:** 22 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	0	0	2	3
	2	3	0	0	2	1
	3	3	2	1	2	3
	4	3	4	2	2	3
	5	5	1	1	3	3
		<b>18</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>11</b>	<b>13</b>

Gesamtsumme: **53**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **63**

**PLATZ: 16**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Kellerbrauerei Hanghofer

**Ansprechperson:** Hanghofer Hubert

**Land:** A **PLZ:** 5020 **Ort:** Salzburg

**Adresse:** Maxstrasse 21

**Telefon:** 0664/6208 442

**e-mail:** hubert@netbeer.org

**Homepage:** <http://netbeer.org>

**Kategorie:** Spezialbier

**Biename:** Hopfenpflücker Pale Ale

**Biersorte:** Pale Ale

**Stammwürze:** 13,0° **Menge pro Sud:** 50 L

<b>Flasche/Fass</b>
<input type="checkbox"/> Flasche
<input type="checkbox"/> Fass

<b>ober/untergärig</b>
<input checked="" type="checkbox"/> obergärig
<input type="checkbox"/> untergärig

<b>Farbe</b>
<input checked="" type="checkbox"/> hell
<input type="checkbox"/> dunkel

**Besonderheiten:** geringer Karbonisierung; bitte mit Schwung einschenken

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	2	3	1	3	2
2	2	2	3	3	3
3	1	1	2	3	2
4	0	0	0	1	0
5	2	4	2	3	3
	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>13</b>	<b>10</b>

Gesamtsumme: **48**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **58**

**PLATZ: 18**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Viktoria Bräu

**Ansprechperson:** Gruber Alfred

**Land:** A **PLZ:** 5301 **Ort:** Eugendorf

**Adresse:** Kupferschmiedgasse 1

**Telefon:** 06225716012

**e-mail:** office@keg-gruber.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Ruperti Hanf

**Biersorte:** obergärig

**Stammwürze:** 12,0° **Menge pro Sud:** 50 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	1	0	0	1	4
2	3	1	2	1	1
3	4	2	3	2	3
4	1	2	2	1	2
5	1	0	0	0	3
	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>13</b>

Gesamtsumme: **40**

Einschenkenverhalten  
(0-10): **10**

Gesamtsumme: **50**

**PLATZ: 19**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Otterthaler Bräu

**Ansprechperson:** Heissenberger Franz

**Land:** A **PLZ:** 2880 **Ort:** Otterthal

**Adresse:** Haidersiedlung 78

**Telefon:** 0254182249

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Dunkles Lager

**Biersorte:** Spezial

**Stammwürze:** 12,5 ° **Menge pro Sud:**

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	5	1	0	0	1
2	4	2	2	2	2
3	3	2	3	2	1
4	4	2	0	0	0
5	4	0	0	0	0
	<b>20</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

Gesamtsumme: **40**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **50**

**PLATZ: 20**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Kellerbrauerei Hartl

**Ansprechperson:** Hartl Helmut

**Land:** A **PLZ:** 5101 **Ort:** Bergheim

**Adresse:** Plainwiesenweg 28

**Telefon:** 0662-644934

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Roggenbier

**Biersorte:** Spezial-Roggen

**Stammwürze:** 12,0° **Menge pro Sud:** 50 L

<b>Flasche/Fass</b>
<input type="checkbox"/> Flasche
<input type="checkbox"/> Fass

<b>ober/untergärig</b>
<input checked="" type="checkbox"/> obergärig
<input type="checkbox"/> untergärig

<b>Farbe</b>
<input type="checkbox"/> hell
<input checked="" type="checkbox"/> dunkel

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	1	1	1	2	2
2	2	2	1	1	1
3	3	1	3	3	2
4	0	1	1	0	1
5	1	1	1	1	1
	7	6	7	7	7

Gesamtsumme: **34**

Einschenkenverhalten  
(0-10): **10**

Gesamtsumme: **44**

**PLATZ: 21**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Holzbräu

**Ansprechperson:** Holzbauer Gerhard

**Land:** A **PLZ:** 2931 **Ort:** Warth

**Adresse:** Warth 220

**Telefon:** 02629/3280

**e-mail:** g.holzbauer@gmx.at

**Homepage:** www.brauerei.at.tf

**Kategorie:** Spezialbier

**Biename:** Holzbräu dunkel

**Biersorte:** Schwarzbier

**Stammwürze:** 11,8° **Menge pro Sud:** 130 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:** schwarz, leichte Kaffeenote, Färbung sehr dunkel

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	2	1	0	4	1
	2	2	1	1	1	2
	3	3	3	1	1	1
	4	2	0	0	0	1
	5	0	0	0	0	0
		<b>9</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>5</b>

Gesamtsumme: **27**

Einschenkenverhalten (0-10): **8**

Gesamtsumme: **35**

**PLATZ: 22**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Stifter Häuslbräu

**Ansprechperson:** Grabmer Erich

**Land:** A **PLZ:** 3321 **Ort:** Ardagger

**Adresse:** Am Weinberg 195

**Telefon:** **e-mail:** E.Gramer@telering.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Starkbier

**Biername:** Bocksprung

**Biersorte:** Bock

**Stammwürze:** 16,5 ° **Menge pro Sud:** 55 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	3	4	3	4	4
	2	4	3	3	3	3
	3	5	4	5	4	4
	4	5	5	4	4	4
	5	4	5	4	4	3
		<b>21</b>	<b>21</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>18</b>

Gesamtsumme: **98**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **108**

**PLATZ: 1**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Michaeli-Bräu

**Ansprechperson:** Mayrhofer Dr. Markus

**Land:** A **PLZ:** 4060 **Ort:** Leonding

**Adresse:** Lugwiesstr. 40

**Telefon:** 0732/772704

**e-mail:** office@braukunst.at

**Homepage:** www.braukunst.at

### Kategorie: Starkbier

**Biername:** Michaelibräu Bock

**Biersorte:** Bock

**Stammwürze:** 16,0° **Menge pro Sud:** 110 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

### Besonderheiten:

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	3	4	4	4	4
	2	4	4	4	4	4
	3	3	4	4	3	2
	4	4	4	4	4	4
	5	5	4	3	4	4
		<b>19</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>18</b>

Gesamtsumme: **95**

Einschenkenverhalten (0-10): **8**

Gesamtsumme: **103**

**PLATZ: 2**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Otto Bräu

**Ansprechperson:** Obwaller Otto

**Land:** A **PLZ:** 6391 **Ort:** Fieberbrunn

**Adresse:** Pillerseestr. 7

**Telefon:** 05354/56758

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Starkbier

**Biername:** Spezial

**Biersorte:** Märzen

**Stammwürze:** 15,5 ° **Menge pro Sud:** 40 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	4	2	3	3
	2	4	4	4	4	4
	3	3	3	3	3	3
	4	5	5	4	2	3
	5	5	4	5	4	4
		<b>21</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>17</b>

Gesamtsumme: **92**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **102**

**PLATZ: 3**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Craetivbrauerei Obertrum

**Ansprechperson:** Speigner Wolfgang

**Land:** A **PLZ:** 5162 **Ort:** Obertrum

**Adresse:**

**Telefon:** **e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Starkbier

**Biename:** Glenn Mattig

**Biersorte:** Whiskeybier

**Stammwürze:** 15,0° **Menge pro Sud:** 100 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:** Rauchmalz, Cararoma mit Whiskey abgeschmeckt

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	5	3	4	4	3
	2	4	3	4	4	3
	3	5	4	4	4	4
	4	4	3	3	3	4
	5	4	4	4	3	4
		<b>22</b>	<b>17</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

Gesamtsumme: **94**

Einschenkenverhalten (0-10): **4**

Gesamtsumme: **98**

**PLATZ: 4**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Argus-Bräu

**Ansprechperson:** Heyeninger Gerfried

**Land:** A **PLZ:** 4861 **Ort:** Schörfling

**Adresse:** Stelzhamerstr.

**Telefon:** 0 664/560 19 27

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Starkbier

**Biename:** Argus-Bräu Bock

**Biersorte:** Bock

**Stammwürze:**

**Menge pro Sud:**

**Flasche/Fass**

- Flasche  
 Fass

**ober/untergärig**

- obergärig  
 untergärig

**Farbe**

- hell  
 dunkel

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	3	4	4	3	4
2	5	4	3	3	3
3	3	4	3	2	3
4	4	4	3	3	3
5	5	5	5	4	5
	20	21	18	15	18

Gesamtsumme: **92**

Einschenkenverhalten  
(0-10): **6**

Gesamtsumme: **98**

**PLATZ: 4**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** KGB-Kobler Gut Bräu

**Ansprechperson:** Lurf Peter

**Land:** A **PLZ:** 5152 **Ort:** Michaelbeuern

**Adresse:**

**Telefon:** 0 62 76 / 88 44 **e-mail:** peterlurf@aon.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Starkbier

**Biename:** leichter Weißbierbock

**Biersorte:** leichter Weißbierbock

**Stammwürze:** 14,3 ° **Menge pro Sud:** 60 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	4	3	3	2	2
2	4	4	3	3	3
3	5	5	4	4	3
4	3	3	3	3	3
5	4	5	5	5	4
	20	20	18	17	15

Gesamtsumme: **90**

Einschenkenverhalten (0-10): **6**

Gesamtsumme: **96**

**PLATZ: 6**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Gattermaier W.

**Ansprechperson:**

**Land:**      **PLZ:**                      0      **Ort:**

**Adresse:**

**Telefon:**                                      **e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Starkbier

**Biername:** Bock

**Biersorte:** Bock

**Stammwürze:** 16,0 °                      **Menge pro Sud:**

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	5	2	4	3	4
2	5	4	4	4	4
3	3	2	3	3	3
4	3	3	3	3	3
5	5	5	4	4	4
	<b>21</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>18</b>

Gesamtsumme: **90**

Einschenkenverhalten  
(0-10): **6**

Gesamtsumme: **96**

**PLATZ: 6**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Eibenbräu Heimbrauer

**Ansprechperson:** Eibensteiner Ernst

**Land:** A **PLZ:** 4030 **Ort:** Linz

**Adresse:** Sommerstgasse 20A

**Telefon:** 0732/300323

**e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Starkbier

**Biename:** Erntebock-Eibenbräu

**Biersorte:** Bock

**Stammwürze:** 17,0° **Menge pro Sud:** 20 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	3	2	2	2
	2	4	4	4	4	4
	3	3	2	2	2	3
	4	3	3	4	3	3
	5	5	5	4	5	5
		<b>19</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>17</b>

Gesamtsumme: **85**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **95**

**PLATZ: 8**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Zacherlbräu

**Ansprechperson:** Denk Franz

**Land:** A **PLZ:** 5271 **Ort:** Moosbach

**Adresse:** Hufnagl 3

**Telefon:** 0 664/130 49 08 **e-mail:** f.denk@kowe.com

**Homepage:**

**Kategorie:** Starkbier

**Biername:** Weizenbock

**Biersorte:** Weizenbock

**Stammwürze:** 16,5 ° **Menge pro Sud:** 160 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	3	3	3	2	3
	2	5	3	3	4	3
	3	3	3	3	2	3
	4	5	4	3	4	4
	5	5	5	4	5	3
		<b>21</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>16</b>

Gesamtsumme: **88**

Einschenkenverhalten (0-10): **6**

Gesamtsumme: **94**

**PLATZ: 9**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Stifter Häuslbräu

**Ansprechperson:** Grabmer Erich

**Land:** A **PLZ:** 3321 **Ort:** Ardagger

**Adresse:** Am Weinberg 195

**Telefon:** **e-mail:** E.Gramer@telering.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Starkbier

**Biername:** Ironman's Darling

**Biersorte:** Bock

**Stammwürze:** 16,2° **Menge pro Sud:** 60 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	3	4	3	3	4
	2	5	3	3	4	3
	3	4	3	2	2	1
	4	4	4	3	3	3
	5	5	5	5	4	2
		<b>21</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>13</b>

Gesamtsumme: **85**

Einschenkenverhalten (0-10): **9**

Gesamtsumme: **94**

**PLATZ: 9**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Leha Bräu

**Ansprechperson:** Siegl Johann

**Land:** A **PLZ:** 4230 **Ort:** Pregarten

**Adresse:** Meitschenhof 29

**Telefon:** 0676/4018367

**e-mail:** braumeister@lehabraeu

**Homepage:** www.lehabraeu.at

**Kategorie:** Starkbier

**Biername:** Weihnachtsbock

**Biersorte:** Starkbier

**Stammwürze:** 23,0 ° **Menge pro Sud:** 30 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	3	3	2	3	3
	2	4	4	4	3	3
	3	4	3	2	2	3
	4	3	4	3	3	2
	5	4	5	4	3	4
		<b>18</b>	<b>19</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	<b>15</b>

Gesamtsumme: **81**

Einschenkenverhalten (0-10): **9**

Gesamtsumme: **90**

**PLATZ: 11**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Zecherbräu

**Ansprechperson:** Lechner Luis

**Land:** A **PLZ:** 2540 **Ort:** Enzenreith

**Adresse:** Siedlau 129

**Telefon:** 0676/4235432

**e-mail:** zecherbraeu@aon.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Starkbier

**Biename:** Zecherbräu Fabiator

**Biersorte:** Bock

**Stammwürze:** 17,5 ° **Menge pro Sud:** 120 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:** dunkel, runder Geschmack, kräftig

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	3	2	1	2	1
	2	4	3	3	2	2
	3	4	4	2	3	3
	4	5	5	3	3	4
	5	5	5	3	4	3
		<b>21</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>13</b>

Gesamtsumme: **79**

Einschenkenverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **89**

**PLATZ: 12**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Creativbrauerei Obertrum

**Ansprechperson:** Leitner Alois

**Land:** A **PLZ:** 5162 **Ort:** Obertrum

**Adresse:** Doppl 4

**Telefon:** 0 664 / 280 73 17 **e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Starkbier

**Biename:** Südenbock

**Biersorte:** Bockbier

**Stammwürze:** 17,0° **Menge pro Sud:** 100 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input type="checkbox"/> obergärig <input checked="" type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:** Hafer, Honig von Killerbienen vom doppler Moor, Mittelhausberg, Obertrum

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	2	4	3	2	3
	2	3	3	4	4	4
	3	2	3	3	3	3
	4	2	2	2	2	2
	5	5	4	4	5	3
		<b>14</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>15</b>

Gesamtsumme: **77**

Einschenkverhalten (0-10): **10**

Gesamtsumme: **87**

**PLATZ: 13**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Jörg's Brauerei

**Ansprechperson:** Prähauser Jörg

**Land:** A **PLZ:** 4600 **Ort:** Wels

**Adresse:** Heiderosenstr. 18

**Telefon:** 0676/546 1220

**e-mail:** Joergs.Brauerei@gmx.at

**Homepage:** joergsbrauerei.gmxhome.de

**Kategorie:** Starkbier

**Biename:** Santa Jörg's Christmas Ale

**Biersorte:** Weihnachtsbock

**Stammwürze:** 16,0 ° **Menge pro Sud:** 80 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input checked="" type="checkbox"/> hell <input type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:**

**Bewertung:**

Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
1	2	2	3	2	2
2	3	3	3	4	3
3	3	3	3	4	3
4	3	3	3	3	3
5	4	5	4	4	4
	15	16	16	17	15

Gesamtsumme: **79**

Einschenkenverhalten (0-10): **7**

Gesamtsumme: **86**

**PLATZ: 14**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Craetivbrauerei Obertrum

**Ansprechperson:** Dihlmann Michael

**Land:** A **PLZ:** 5162 **Ort:** Obertrum

**Adresse:** Birnhamerweg 49

**Telefon:** 0 664 / 144 98 94 **e-mail:**

**Homepage:**

**Kategorie:** Starkbier

**Biername:** Dr. Best

**Biersorte:** Weißbier mit Röstdinkel

**Stammwürze:** 14,0 ° **Menge pro Sud:** 100 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:** Weißbier mit Röstdinkel

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	2	2	3	3	2
	2	3	4	3	3	3
	3	5	4	3	2	2
	4	3	4	3	2	2
	5	3	4	4	3	3
		<b>16</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>13</b>	<b>12</b>

Gesamtsumme: **75**

Einschenkenverhalten (0-10): **0**

Gesamtsumme: **75**

**PLATZ: 15**

## 2. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

9. Oktober 2004 in Hallein

# Auswertung



**Brauerei:** Pachinger Pfeiffi's Bräu

**Ansprechperson:** Pachinger Robert

**Land:** A **PLZ:** 4843 **Ort:** Ampfelwang

**Adresse:** Vorderschleglen 19

**Telefon:** 0 664 5340771

**e-mail:** robertpachinger@flashnet.co.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Starkbier

**Biename:** Himmelfahrts Bock - Pfeiffis Bräu

**Biersorte:** dhl Weissbierbock

**Stammwürze:** 16,5 ° **Menge pro Sud:** 220 L

<b>Flasche/Fass</b> <input type="checkbox"/> Flasche <input type="checkbox"/> Fass	<b>ober/untergärig</b> <input checked="" type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig	<b>Farbe</b> <input type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
--	--	---

**Besonderheiten:** gemein

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	2	2	0	0	0
	2	3	2	1	1	1
	3	3	1	1	2	2
	4	1	1	1	1	1
	5	4	1	1	1	2
		<b>13</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>

Gesamtsumme: **35**

Einschenkenverhalten (0-10): **7**

Gesamtsumme: **42**

**PLATZ: 16**