

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Creativbrauerei Obertrum (Leitner Alois)

**Ansprechperson:** Leitner Alois

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

**Adresse:** Doppl 4

**Telefon:** 0 664 / 280 73 17 **e-mail:** a.leitner@tele2.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Erzengel Aloisius Bier 2

**Biersorte:** neues Rezept

**Stammwürze:** 15,0 ° **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:**

<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	5	4	4	4
	3	5	4	5	5	5
	4	4	4	5	4	4
	5	4	5	5	4	3
		<b>22</b>	<b>22</b>	<b>24</b>	<b>21</b>	<b>20</b>

Gesamtsumme: 109

Einschenkverhalten (0-10): 10

Gesamtsumme: 119

**PLATZ: 1**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Michaeli-Bräu

**Ansprechperson:** Mayrhofer Dr. Markus

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

**Adresse:** Lugwiesstr. 40

**Telefon:** 0664/5068924

**e-mail:** drm.mayrhofer@aon.at

**Homepage:** www.braukunst.at

### Kategorie: Spezialbier

**Biename:** Michaeli-Bräu Dunkel

**Biersorte:** Spezialbier

**Stammwürze:** 12,3 ° **Menge pro Sud:** 130 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:

<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	5	4	4	4	3
	3	5	4	4	3	5
	4	5	4	5	4	4
	5	4	4	5	5	5
		<b>24</b>	<b>20</b>	<b>23</b>	<b>20</b>	<b>21</b>

Gesamtsumme: **108**

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

Gesamtsumme: **118**

**PLATZ: 2**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Amselbräu

**Ansprechperson:** Hofer Gerhard

**Land:** A **PLZ:** 5023 **Ort:** Salzburg

**Adresse:** Amselstraße 21

**Telefon:** 0699/11958060

**e-mail:** hofer.fam@aon.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Darkness

**Biersorte:** Oatmeal Stout

**Stammwürze:** 12,0 °

**Menge pro Sud:**

52 L

**Flasche/Fass**

- Flasche  
 Fass

**ober/untergärig**

- obergärig  
 untergärig

**Farbe**

- hell  
 dunkel

**Besonderheiten:** Zusatz von Haferflocken, Hopfen aus eigenem Anbau

<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	4	5	4	3	3
	3	5	5	5	4	4
	4	5	5	5	5	5
	5	4	5	4	3	3
		<b>23</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>19</b>	<b>19</b>

Gesamtsumme: **107**

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

Gesamtsumme: **117**

**PLATZ: 3**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Gratzerbräu

**Ansprechperson:** Gratzer Alois

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

**Adresse:** Obertiefenbach 26

**Telefon:** 0664/3023344

**e-mail:** alois@gratzerbrau.at

**Homepage:** www.gratzerbrau.at

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Das Dunkle

**Biersorte:** Dunkles

**Stammwürze:** 12,9 ° **Menge pro Sud:** 200 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:** geht nicht dem Einheitstrend Süßes dunkles nach und ist auch nicht nur ein berrerschocker. Leichte mitternoten und angenehmen schokoladenerinnerungseffekt

<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	5	4	5	5	4
	3	4	4	4	3	3
	4	5	5	5	5	4
	5	5	3	5	4	3
		<b>24</b>	<b>20</b>	<b>23</b>	<b>21</b>	<b>18</b>

Gesamtsumme: 106

Einschenkverhalten (0-10): 10

Gesamtsumme: 116

**PLATZ: 4**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Stifter Häuslbräu

**Ansprechperson:** Gramer Erich

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

**Adresse:** Am Weinberg 195

**Telefon:** 07479/7488

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

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Red Adair

**Biersorte:** Spezialbier

**Stammwürze:** 12,5 ° **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:**

<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	3	4	5	4	4
	3	5	5	5	5	5
	4	5	5	5	5	5
	5	2	4	2	2	3
		<b>19</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>19</b>	<b>21</b>

Gesamtsumme: **102**

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

Gesamtsumme: **112**

**PLATZ: 5**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Creativbrauerei Obertrum (Leitner Alois)

**Ansprechperson:** Leitner Alois

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

**Adresse:** Doppl 4

**Telefon:** 0 664 / 280 73 17 **e-mail:** a.leitner@tele2.at

**Homepage:**

### Kategorie: Spezialbier

**Biername:** Michis 60 er Bier

**Biersorte:** Bernsteinfarbenes Lagerbier

**Stammwürze:** 15,5 ° **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 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	5	4	5	3	4
	2	3	5	4	4	4
	3	4	4	5	5	4
	4	3	4	4	4	4
	5	3	4	5	5	3
		<b>18</b>	<b>21</b>	<b>23</b>	<b>21</b>	<b>19</b>

Gesamtsumme: **102**

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

Gesamtsumme: **112**

**PLATZ: 5**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Michaeli-Bräu

**Ansprechperson:** Mayrhofer Dr. Markus

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

**Adresse:** Lugwiesstr. 40

**Telefon:** 0664/5068924

**e-mail:** drm.mayrhofer@aon.at

**Homepage:** www.braukunst.at

### Kategorie: Spezialbier

**Biename:** Millquarters Dark Side

**Biersorte:** Irish Stout

**Stammwürze:** 14,0 ° **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 type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:** Zusammenarbeit: Brm Richard Grasmück (Braucommune Freistadt) und "Brm" Markus Mayrhofer (Michaeli-Bräu)

<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	5	4	5	4	4
	3	5	3	3	3	4
	4	5	3	4	4	4
	5	5	5	4	2	3
		<b>25</b>	<b>19</b>	<b>21</b>	<b>17</b>	<b>19</b>

Gesamtsumme: **101**

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

Gesamtsumme: **111**

**PLATZ: 7**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Allander Stierkogelbräu

**Ansprechperson:** Kurz Ulrike und Christian

**Land:** A **PLZ:** 2534 **Ort:** Alland

**Adresse:** Wagenhostr. 538

**Telefon:** 02236/31530 205 **e-mail:** ckurz@flowserve.com

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Hollerblütenbier

**Biersorte:** Pils

**Stammwürze:** 10,0 ° **Menge pro Sud:** 80 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:** aus getrockneten Hollerblüten

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	5	4	3	3	4
	2	4	4	4	4	3
	3	5	4	3	4	3
	4	5	5	4	3	4
	5	5	5	4	3	5
		<b>24</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>19</b>

Gesamtsumme: 100

Einschenkverhalten (0-10): 10

Gesamtsumme: 110

**PLATZ: 8**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** MetBräu VertriebsgesmbH

**Ansprechperson:** Walter Neuwirth

**Land:** A **PLZ:** 8200 **Ort:** Gleisdorf

**Adresse:** Brodersdorf 21

**Telefon:** 0664/8467893

**e-mail:** office@die3bauern.at

**Homepage:** www.bauernhof-neuwirth.at

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Dinkl-Bier

**Biersorte:** Spezialbier

**Stammwürze:** 11,8 ° **Menge pro Sud:** 250 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:** feinaromatisches Bier mit 40% Biodinkel

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	5	3	5	4	4
	2	5	4	4	5	3
	3	5	4	4	4	5
	4	4	4	4	3	4
	5	5	2	3	3	3
		<b>24</b>	<b>17</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>19</b>

Gesamtsumme: **99**

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

Gesamtsumme: **109**

**PLATZ: 9**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** FORSTNER BIERE Handbrauerei

**Ansprechperson:** Gerhard Forstner

**Land:** A **PLZ:** 8402 **Ort:** Kalsdorf bei Graz

**Adresse:** Dorfstraße 52

**Telefon:** 0699/13021623 **e-mail:** bestbier@utanet.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Styrian Ale

**Biersorte:** Real Ale

**Stammwürze:** 14,4 ° **Menge pro Sud:** 250 L

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

**Besonderheiten:** Flaschennachgärung; Flasche nicht schütteln, so bleiben die Trubstoffe am Boden

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	4	3	4	4
	2	5	5	3	5	4
	3	4	3	3	4	4
	4	3	4	4	3	3
	5	5	5	4	5	4
		21	21	17	21	19

Gesamtsumme: 99

Einschenkenverhalten (0-10): 9

Gesamtsumme: 108

**PLATZ: 10**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** ReWa - Bräu

**Ansprechperson:** Wagner Karlheiz; Resch Reinhard

**Land:** A **PLZ:** 8200 **Ort:** Gleisdorf

**Adresse:** Hofäckergasse 6

**Telefon:** 0664-4235103

**e-mail:** wagner.kh@gmx.at

**Homepage:** www.rewa-bier.nit.at

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Schwoazer Lackl

**Biersorte:** Stout Schwarzbier

**Stammwürze:** 14,0 ° **Menge pro Sud:** 35 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:** Geschmacklich dominieren die rauchigen Röstaromen. Eins sehr kräftiges, dunkles Bier

<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	3
	2	4	4	4	3	3
	3	5	4	3	3	5
	4	5	4	5	3	4
	5	5	4	4	3	5
		<b>24</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>15</b>	<b>20</b>

Gesamtsumme: **97**

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

Gesamtsumme: **107**

**PLATZ: 11**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Reitingbräu

**Ansprechperson:** Kickmaier Siegfried

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

**Adresse:** Kurzheim 50

**Telefon:** 03847-2319

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

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biename:** Schwarzer Mönch

**Biersorte:** Dry Stout

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

**Besonderheiten:** mild und bitter (Guinness)

<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	4
	2	4	4	4	3	3
	3	4	4	4	5	5
	4	3	3	4	4	4
	5	4	3	2	3	4
		<b>19</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>

Gesamtsumme: **94**

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

Gesamtsumme: **103**

**PLATZ: 12**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** FORSTNER BIERE Handbrauerei

**Ansprechperson:** Gerhard Forstner

**Land:** A **PLZ:** 8402 **Ort:** Kalsdorf bei Graz

**Adresse:** Dorfstraße 52

**Telefon:** 0699/13021623 **e-mail:** bestbier@utanet.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Chilli beer

**Biersorte:** Zwickl

**Stammwürze:** 12,2 ° **Menge pro Sud:** 250 L

<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:** Flaschennachgärung; Flasche nicht schütteln, so bleiben die Trubstoffe am Boden

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

Gesamtsumme: **93**

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

Gesamtsumme: **103**

**PLATZ: 12**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Argus-Bräu

**Ansprechperson:** Haydinger Gerfried

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

**Adresse:** Oberachmanerstrasse 21

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

**e-mail:** gerfried@argus-braeu.at

**Homepage:** www.argus-braeu.at

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Argus Dunkel

**Biersorte:** Dunkel

**Stammwürze:** 11,9 ° **Menge pro Sud:** 440 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:**

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	5	4	5	4
	2	3	3	4	5	5
	3	4	5	4	4	3
	4	4	4	4	5	3
	5	2	3	0	4	1
		17	20	16	23	16

Gesamtsumme: 92

Einschenkverhalten (0-10): 10

Gesamtsumme: 102

**PLATZ: 14**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Netbeer's Brauwerkstatt

**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:** Wellmutsweiler Vintage Ale 1995

**Biersorte:** Indian Pale Ale

**Stammwürze:** 15,0 ° **Menge pro Sud:** 45 L

<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:** Tettninger Biohopfen vom Wellmutsweiler

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

Gesamtsumme: **93**

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

Gesamtsumme: **102**

**PLATZ: 14**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** FORSTNER BIERE Handbrauerei

**Ansprechperson:** Gerhard Forstner

**Land:** A **PLZ:** 8402 **Ort:** Kalsdorf bei Graz

**Adresse:** Dorfstraße 52

**Telefon:** 0699/13021623 **e-mail:** bestbier@utanet.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Black Beer

**Biersorte:** Schwarzes Zwickl

**Stammwürze:** 13,4 ° **Menge pro Sud:** 250 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:** Flaschennachgärung; Flasche nicht schütteln, so bleiben die Trubstoffe am Boden

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	2	2	4	2
	2	3	3	4	4	3
	3	5	5	5	4	4
	4	5	5	3	3	4
	5	4	5	4	5	1
		21	20	18	20	14

Gesamtsumme: 93

Einschenkenverhalten (0-10): 8

Gesamtsumme: 101

**PLATZ: 16**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Argus-Bräu

**Ansprechperson:** Haydinger Gerfried

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

**Adresse:** Oberachmanerstrasse 21

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

**e-mail:** gerfried@argus-braeu.at

**Homepage:** www.argus-braeu.at

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Gallusbier

**Biersorte:** Oktoberbier

**Stammwürze:** 13,0 ° **Menge pro Sud:** 440 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	4	3
	2	4	4	2	3	4
	3	4	3	3	3	2
	4	4	4	4	4	3
	5	4	4	3	4	4
		<b>20</b>	<b>20</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>16</b>

Gesamtsumme: **91**

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

Gesamtsumme: **101**

**PLATZ: 16**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Wastl-Bräu

**Ansprechperson:** Walter Koppensteiner

**Land:** A **PLZ:** 2132 **Ort:** Hörersdorf

**Adresse:** Obere Laaer Straße 8

**Telefon:** 0664/3017683

**e-mail:** walter.koppensteiner@chello.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Himbeerweisse

**Biersorte:** Weissbier

**Stammwürze:** 12,0 ° **Menge pro Sud:** 35 L

<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:**

<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	4
	2	4	4	3	3	4
	3	5	5	4	4	5
	4	4	5	4	4	2
	5	3	5	2	4	2
		<b>20</b>	<b>22</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>17</b>

Gesamtsumme: **92**

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

Gesamtsumme: **101**

**PLATZ: 16**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Brauwerkstatt Ternberg

**Ansprechperson:** Schmalzl Paul

**Land:** A **PLZ:** 4391 **Ort:** Waldhausen im Str.

**Adresse:** Marienhöhe 12/2

**Telefon:** 0660-3475417

**e-mail:** paulschm@yahoo.com

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biename:** 17er Holler

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

**Besonderheiten:** Leichtes Sommerbier mit Hollerblütennote

<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	3
	2	4	3	3	3	4
	3	5	4	3	4	5
	4	5	5	4	3	3
	5	4	4	4	4	3
		<b>20</b>	<b>19</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>18</b>

Gesamtsumme: **91**

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

Gesamtsumme: **101**

**PLATZ: 16**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Creativbrauerei Obertrum (Leitner Alois)

**Ansprechperson:** Leitner Alois

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

**Adresse:** Doppl 4

**Telefon:** 0 664 / 280 73 17 **e-mail:** a.leitner@tele2.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Wiener Lager Turbo

**Biersorte:** Spezialmalz

**Stammwürze:** 13,9 ° **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 type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:** mit Gerstendistasemalz

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	3	3	5	4	4
	2	4	3	4	5	3
	3	3	3	3	3	4
	4	3	3	3	3	3
	5	4	4	3	4	4
		17	16	18	19	18

Gesamtsumme: 88

Einschenkverhalten (0-10): 10

Gesamtsumme: 98

**PLATZ: 20**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** MetBräu VertriebsgesmbH

**Ansprechperson:** Walter Neuwirth

**Land:** A **PLZ:** 8200 **Ort:** Gleisdorf

**Adresse:** Brodersdorf 21

**Telefon:** 0664/8467893

**e-mail:** office@die3bauern.at

**Homepage:** www.bauernhof-neuwirth.at

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Met-Bräu

**Biersorte:** Spezialbier

**Stammwürze:** 12,2 ° **Menge pro Sud:** 250 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:** leichtes Honigbier mit vollmundigem Waldhoniggeschmack

<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	3	3	4	3
	3	3	3	3	2	3
	4	3	5	4	4	4
	5	5	3	3	4	3
		<b>18</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>17</b>

Gesamtsumme: **88**

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

Gesamtsumme: **97**

**PLATZ: 21**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Kobler Gut Bräu

**Ansprechperson:** Lurf Peter

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

**Adresse:** Pinswag 6

**Telefon:** 0 62 76 / 88 44

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

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Espresso-Bier

**Biersorte:** untergäriges Spezialbier

**Stammwürze:** 13,0 ° **Menge pro Sud:** 70 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:** feiner Kaffeebohnen-Geschmack, 6 Monate in der Bügelflasche gereift

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

Gesamtsumme: **87**

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

Gesamtsumme: **97**

**PLATZ: 21**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Wischerlbräu

**Ansprechperson:** Wischin Martin

**Land:** A **PLZ:** 1200 **Ort:** Wien

**Adresse:** Wallensteinstr. 7/7

**Telefon:** 0664/1253149

**e-mail:** martin.wischin@chello.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Ingwer-Kräuterbier

**Biersorte:** Kräuterbier

**Stammwürze:** 11,5 ° **Menge pro Sud:** 18 L

<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:**

<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	2
	2	3	4	3	3	3
	3	5	5	4	4	5
	4	4	3	3	4	5
	5	4	4	2	2	2
		<b>18</b>	<b>20</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>17</b>

Gesamtsumme: **85**

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

Gesamtsumme: **95**

**PLATZ: 23**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Creativbrauerei Obertrum (Leitner Alois)

**Ansprechperson:** Leitner Alois

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

**Adresse:** Doppl 4

**Telefon:** 0 664 / 280 73 17 **e-mail:** a.leitner@tele2.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Prämienbier

**Biersorte:** Spezialbier

**Stammwürze:** 13,5 ° **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 type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:** mit Mela-Carard-Caramüch

<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	3
	2	4	4	2	4	4
	3	3	3	2	3	3
	4	4	3	4	3	3
	5	4	3	3	4	5
		<b>18</b>	<b>17</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

Gesamtsumme: **85**

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

Gesamtsumme: **95**

**PLATZ: 23**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Moarbräu

**Ansprechperson:** Andreas Berger

**Land:** A **PLZ:** 8223 **Ort:** Stubenberg

**Adresse:** Vockenberg 46

**Telefon:** 03176/8546

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

**Homepage:** www.moarbraeu.at

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Moarbräu-Dunkles

**Biersorte:** Spezialbier

**Stammwürze:** 12,5 ° **Menge pro Sud:** 200 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:**

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

Gesamtsumme: **86**

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

Gesamtsumme: **94**

**PLATZ: 25**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 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:** J.Praehauser@liwest.at

**Homepage:** joergsbrauerei.gmxhome.de

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Jörg's Empire

**Biersorte:** Indian Pale Ale

**Stammwürze:** 13,5 ° **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:**

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	3	5	3	3	4
	2	4	4	4	3	3
	3	3	3	4	3	4
	4	3	3	4	3	3
	5	3	3	3	3	3
		<b>16</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>15</b>	<b>17</b>

Gesamtsumme: **84**

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

Gesamtsumme: **94**

**PLATZ: 25**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Netbeer's Brauwerkstatt

**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

**Biername:** Quagmire Red Ale

**Biersorte:** Smoked Brown Ale

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

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

**Besonderheiten:** subtiler, malziger Rauchgeschmack von Bamberger Rauchmalz, belgischem Biscuitmalz und Röstgerste. Challenger Hopfen

<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	3	3	3	2
	3	4	3	3	4	4
	4	3	3	4	3	3
	5	4	4	4	4	3
		16	17	18	17	15

Gesamtsumme: **83**

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

Gesamtsumme: **93**

**PLATZ: 27**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 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:** J.Praehauser@liwest.at

**Homepage:** joergsbrauerei.gmxhome.de

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Jörg's Original

**Biersorte:** Lagerbier mit Lavendel

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

**Besonderheiten:** rötliches Bier mit leichtem Lavendelgeschmack

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	4	3	3	3
	2	4	3	3	2	3
	3	5	4	4	3	4
	4	4	4	4	3	3
	5	4	4	3	1	1
		<b>21</b>	<b>19</b>	<b>17</b>	<b>12</b>	<b>14</b>

Gesamtsumme: **83**

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

Gesamtsumme: **93**

**PLATZ: 27**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Saglbräu

**Ansprechperson:** Sendhofer Friedrich

**Land:** A **PLZ:** 5700 **Ort:** Zell am See

**Adresse:** Sonnbergstrasse 42

**Telefon:** 06542/47463

**e-mail:** csae7605@uibk.ac.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Saglbräu Pale Ale

**Biersorte:** Pale Ale

**Stammwürze:** 14,0 ° **Menge pro Sud:** 50 L

<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:**

<b>Bewertung:</b>	Bewertung- Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	4	4	3	3	3
	2	3	3	3	4	1
	3	4	3	3	3	3
	4	3	4	3	4	3
	5	2	4	4	5	3
		<b>16</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>13</b>

Gesamtsumme: **82**

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

Gesamtsumme: **92**

**PLATZ: 29**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** FORSTNER BIERE Handbrauerei

**Ansprechperson:** Gerhard Forstner

**Land:** A **PLZ:** 8402 **Ort:** Kalsdorf bei Graz

**Adresse:** Dorfstraße 52

**Telefon:** 0699/13021623 **e-mail:** bestbier@utanet.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Slow 2

**Biersorte:** Roggenzwickl

**Stammwürze:** 13,2 ° **Menge pro Sud:** 200 L

<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:** Flaschennachgärung; Flasche nicht schütteln, so bleiben die Trubstoffe am Boden

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

Gesamtsumme: **83**

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

Gesamtsumme: **92**

**PLATZ: 29**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Rothstein-Bräu

**Ansprechperson:** Manfred Kemptner

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

**Adresse:** Lindenhofstr. 16b

**Telefon:** 0664/3521685

**e-mail:** manfred.kemptner@sbg.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Zwiefache

**Biersorte:** Ale

**Stammwürze:** 12,8 ° **Menge pro Sud:** 40 L

<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:** Vorsicht beim Einschenken: Hefe sollte in der Flasche bleiben

<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	2
	2	3	2	4	4	3
	3	4	4	3	5	5
	4	3	4	4	4	3
	5	3	3	2	2	3
		15	17	16	17	16

Gesamtsumme: 81

Einschenkenverhalten (0-10): 10

Gesamtsumme: 91

**PLATZ: 31**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Viktoria Bräu

**Ansprechperson:** Gruber Alfred

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

**Adresse:** Kupferschmiedgasse 3

**Telefon:** 0664-3402771

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

**Homepage:** www.viktoria-braeu.at

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Viki Hanf

**Biersorte:** Hanfbier

**Stammwürze:** 12,5 ° **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 type="checkbox"/> hell <input checked="" type="checkbox"/> dunkel
---	--	---

**Besonderheiten:** intensiv fruchtig

<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	3
	2	4	3	4	3	2
	3	4	3	3	3	3
	4	5	3	2	2	3
	5	4	3	2	3	4
		<b>21</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	<b>13</b>	<b>15</b>

Gesamtsumme: 78

Einschenkverhalten (0-10): 10

Gesamtsumme: 88

**PLATZ: 32**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Zecherbräu

**Ansprechperson:** Lechner Luis

**Land:** A **PLZ:** 2640 **Ort:** Enzenreith

**Adresse:** Siedlau 129

**Telefon:** 0676/4235432

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

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Zecherbräu Amber Ale

**Biersorte:** Ale

**Stammwürze:** 14,0 ° **Menge pro Sud:** 50 L

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

**Besonderheiten:** Bernsteinfarbenes obergäriges Ale nach eigener Rezeptur

<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	3
	2	4	2	1	3	3
	3	3	2	2	3	4
	4	4	3	4	4	4
	5	5	1	1	3	4
		<b>21</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>16</b>	<b>18</b>

Gesamtsumme: 77

Einschenkverhalten (0-10): 9

Gesamtsumme: 86

**PLATZ: 33**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Wirtshausbrauerei Haselböck

**Ansprechperson:** Haselböck Paul

**Land:** A **PLZ:** 3662 **Ort:** Münchenreith/Ostrong

**Adresse:** Hausbrauerstraße 3

**Telefon:** 07413-6119

**e-mail:** bier@wirtshausbrauerei.at

**Homepage:** www.wirtshausbrauerei.at

**Kategorie:** Spezialbier

**Biename:** Waldviertler Granitbier

**Biersorte:** Schwarzes Vollbier

**Stammwürze:** 12,5 ° **Menge pro Sud:** 250 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:** Eins der besten Biere der Welt

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	5	3	1	1	2
	2	4	3	3	3	3
	3	5	2	2	3	3
	4	5	2	3	3	3
	5	4	5	2	3	2
		<b>23</b>	<b>15</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>13</b>

Gesamtsumme: 75

Einschenkverhalten (0-10): 10

Gesamtsumme: 85

**PLATZ: 34**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** FORSTNER BIERE Handbrauerei

**Ansprechperson:** Gerhard Forstner

**Land:** A **PLZ:** 8402 **Ort:** Kalsdorf bei Graz

**Adresse:** Dorfstraße 52

**Telefon:** 0699/13021623 **e-mail:** bestbier@utanet.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biename:** Lucky Ginger Beer

**Biersorte:** Rots Ingwer-Zwickl

**Stammwürze:** 12,8 ° **Menge pro Sud:** 250 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:** Flaschennachgärung; Flasche nicht schütteln, so bleiben die Trubstoffe am Boden

<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	1
	2	3	2	3	3	3
	3	4	5	4	3	3
	4	4	3	2	2	2
	5	5	4	4	3	3
		<b>19</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>12</b>

Gesamtsumme: **75**

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

Gesamtsumme: **84**

**PLATZ: 35**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Amselbräu

**Ansprechperson:** Hofer Gerhard

**Land:** A **PLZ:** 5023 **Ort:** Salzburg

**Adresse:** Amselstraße 21

**Telefon:** 0699/11958060

**e-mail:** hofer.fam@aon.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Kölsch Typ06

**Biersorte:** Kölsch

**Stammwürze:** 11,8 °

**Menge pro Sud:**

52 L

<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:** 15% Weizenmalz, Original Kölsch-Hefe, Hopfen aus eigenem Anbau

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	1	2	1	2	2
	2	3	2	2	2	2
	3	4	4	4	4	4
	4	4	3	3	4	4
	5	3	4	3	4	3
		15	15	13	16	15

Gesamtsumme: 74

Einschenkverhalten (0-10): 10

Gesamtsumme: 84

**PLATZ: 35**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 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:** J.Praehauser@liwest.at

**Homepage:** joergsbrauerei.gmxhome.de

### Kategorie: Spezialbier

**Biename:** Jörg's Ruby Red Ale

**Biersorte:** Grapefruitbier

**Stammwürze:** 11,5 ° **Menge pro Sud:** 110 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:** unter Beigabe von rötlichen Grapefruit (Ruby Red Grapefruit) vergoren

<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	4	2	4	2	5
	3	3	3	3	2	4
	4	4	2	3	3	3
	5	4	4	1	0	4
		<b>17</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>18</b>

Gesamtsumme: **72**

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

Gesamtsumme: **82**

**PLATZ: 37**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Leha Bräu

**Ansprechperson:** Siegl Johann

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

**Adresse:** Meitschenhof 29

**Telefon:** 0676/4018368

**e-mail:** j.siegl@lehabraeu.at

**Homepage:** www.lehabraeu.at

### Kategorie: Spezialbier

**Biername:** Hofbier dunkel

**Biersorte:** Dunkles Spezialbier

**Stammwürze:** 11,8 ° **Menge pro Sud:** 200 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:

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

Gesamtsumme: **69**

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

Gesamtsumme: **79**

**PLATZ: 38**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 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:** robert.pachinger@flashnet.co.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Schwarzes Gold

**Biersorte:** Dunkles

**Stammwürze:** 12,5 ° **Menge pro Sud:** 305 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:**

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

Gesamtsumme: **65**

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

Gesamtsumme: **75**

**PLATZ: 39**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** FORSTNER BIERE Handbrauerei

**Ansprechperson:** Gerhard Forstner

**Land:** A **PLZ:** 8402 **Ort:** Kalsdorf bei Graz

**Adresse:** Dorfstraße 52

**Telefon:** 0699/13021623 **e-mail:** bestbier@utanet.at

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Büffel Bitter

**Biersorte:** Spezialbier

**Stammwürze:** 14,3 ° **Menge pro Sud:** 250 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:** Bitte nicht schütteln, sorgfältig gelagertes unfiltriertes Bier, Bodensatz nicht aufwirbeln! Alter: 2 Jahre, bitte behutsam einschenken, dann ist erst die schöne Farbe sichtbar

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	2	3	1	1	2
	2	3	3	4	4	3
	3	3	5	4	4	2
	4	1	3	4	2	2
	5	2	2	1	3	0
		<b>11</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>9</b>

Gesamtsumme: **64**

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

Gesamtsumme: **74**

**PLATZ: 40**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Brauerei Attersee

**Ansprechperson:** Kaltenböck, DI Volkher

**Land:** A **PLZ:** 4864 **Ort:** Altersee

**Adresse:** Palmsdorf 17

**Telefon:** 0699/12644109

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

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Hoangarten Spezial

**Biersorte:** Spezialbier

**Stammwürze:** 12,0 ° **Menge pro Sud:** 150 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:** enthält auch Weizenmalz

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	3	3	2	2	2
	2	3	2	2	2	1
	3	3	2	2	3	3
	4	3	4	3	2	2
	5	3	2	2	2	1
		<b>15</b>	<b>13</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>9</b>

Gesamtsumme: **59**

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

Gesamtsumme: **68**

**PLATZ: 41**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Allander Stierkogelbräu

**Ansprechperson:** Kurz Ulrike und Christian

**Land:** A **PLZ:** 2534 **Ort:** Alland

**Adresse:** Wagenhostr. 538

**Telefon:** 02236/31530 205 **e-mail:** ckurz@flowserve.com

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Indian Summer

**Biersorte:** Fruchtbier

**Stammwürze:** 11,0 ° **Menge pro Sud:** 80 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:** Hollerbeeren und Gewürze

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

Gesamtsumme: 46

Einschenkverhalten (0-10): 10

Gesamtsumme: 56

**PLATZ: 42**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Allander Stierkogelbräu

**Ansprechperson:** Kurz Ulrike und Christian

**Land:** A **PLZ:** 2534 **Ort:** Alland

**Adresse:** Wagenhostr. 538

**Telefon:** 02236/31530 205 **e-mail:** ckurz@flowserve.com

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Zitronenpils

**Biersorte:** Fruchtbier

**Stammwürze:** 10,0 ° **Menge pro Sud:** 80 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	2	1	0	1	0
	2	3	4	1	1	1
	3	3	2	3	1	4
	4	2	0	1	0	0
	5	3	3	2	1	2
		<b>13</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>7</b>

Gesamtsumme: 41

Einschenkverhalten (0-10): 9

Gesamtsumme: 50

**PLATZ: 43**

## 4. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer

28. Oktober 2006 in Hallein



# Auswertung

**Brauerei:** Zecherbräu

**Ansprechperson:** Lechner Luis

**Land:** A **PLZ:** 2640 **Ort:** Enzenreith

**Adresse:** Siedlau 129

**Telefon:** 0676/4235432

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

**Homepage:**

**Kategorie:** Spezialbier

**Biername:** Amber Ale trüb

**Biersorte:** Ale

**Stammwürze:** 13,8 ° **Menge pro Sud:** 50 L

<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:** noch trüb - reift noch

<b>Bewertung:</b>	Bewertung-Nr.	Aussehen (0-5)	Geruch (0-5)	Geschmack (0-5)	Bittere (0-5)	Rezenz (0-5)
	1	3	1	0	0	0
	2	4	1	1	1	0
	3	4	3	2	1	2
	4	4	2	1	1	0
	5	3	1	1	1	2
		<b>18</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

Gesamtsumme: **39**

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

Gesamtsumme: **48**

**PLATZ: 44**