

**Österreichs erste Internet-Bier-Community www-dasistMEINbier.at wächst stetig.
Und auch das erste Bier wächst. Die Abstimmung geht nunmehr in die zweite Runde.**

Die am 11.11.2009 ins Internet gestellte Bier-Community www.dasistMEINbier kann sich über regen Zulauf freuen. „Bereits an die 200 Mitglieder haben sich bisher angemeldet und an den Abstimmungen der ersten Runde mitgemacht.“ weiß Strategieentwickler Harald Schützinger zu berichten. Hierbei standen als Bierart (a) Weißbier, (b) Dunkles Bier und (c) Helles Bier zur Auswahl. Über die Hälfte der Stimmen fiel auf das Helle, während für Weißbier nur knapp ein Drittel der Mitglieder gevotet hat; dunkles Bier scheint wenig Freunde zu haben, denn dieses ist abgeschlagen auf Platz drei gelandet. Bei der Betonung konnte zwischen (a) Hopfenbetonung und (b) Malzbetonung gewählt werden, wobei sich fast zwei Drittel aller dasistMEINbier-Freunde für Malzbetonung ausgesprochen hat.



„Als Ergebnis der ersten Abstimmungsrunde steht somit fest, dass es sich beim 2010er – unserem ersten selbstkreierten Community-Bier – um ein **hopfenbetontes helles Bier** handeln wird.“ erklärt Wolfgang Neubauer, einer der Projektentwickler von dasistMEINbier. Der erste Schritt zum Festlegen der eigenen Bierrezeptur nach dem Motto „Mach’s Dir selbst!“ ist für die Community-Mitglieder somit getan. Weitere Schritte folgen:

Schon in der am Sonntag, den 29.11.2009, startenden zweiten Runde, geht es für die dasistMEINbier-Freunde wieder um zwei Entscheidungen. Einerseits wird festgelegt werden, welche Hopfenart verwendet werden soll, wobei es hierbei um die Geschmacksrichtungen des Hopfens geht. Zum anderen wird darüber entschieden werden, ob das Helle ein filtriertes und damit klares Bier werden soll oder ein unfiltriertes Naturtrübes. „Naturtrübes Bier bringt den Hopfen und andere Geschmacksstoffe mehr zur Geltung, da diese eben nicht herausgefiltert werden.“ erläutert Harald Schützinger und ergänzt: „Bei jedem Voting unterstützt uns der Braumeister Jens Luckart von der Brauerei Hofstetten in St. Martin im Mühlkreis, womit sichergestellt wird, dass am Ende auch wirklich ein einzigartiges Genussbier entsteht.“ Diese nun zweite Abstimmungsstufe wird bis Sonntag, den 6. Dezember, laufen; das Ergebnis wird mit Spannung erwartet. Danach wird über die Stammwürze, den Alkoholgehalt und das Malz abgestimmt werden.

Hier der Link auf die Homepage zur entsprechenden Seite für die Presse (samt Downloads):
<http://www.dasistmeinbier.at/presse/>