

## Der wichtigste Monat im neuen Jahr ist der März:

### 1. Schumi fährt wieder Formel 1.

### 2. Das erste Bier von Österreichs 1. Internet-Bier-Community

**[www.dasistMEINbier.at](http://www.dasistMEINbier.at) ist gebraut und kann getrunken werden.**

**Nun ist es soweit: Die Abstimmungen zu Österreichs erstem Community-Bier sind abgeschlossen – die selbstkreierte Bier-Rezeptur ist fertig, das Etikett ausgewählt.**

Die Bier-Community [www.dasistmeinbier.at](http://www.dasistmeinbier.at) blickt gespannt auf ein ganz wichtiges Datum im neuen Jahr: Es ist dies Samstag, der 27. März 2010, gerade rechtzeitig vor Ostern. Denn an diesem Tag können Community-Mitglieder den ersten Schluck vom ersten eigenen Bier mit dem Namen **2010er** machen. „Die **2010er**-Verkostung sowie eine für Mitglieder kostenlose Kellerführung finden in der Brauerei Hofstetten – dem Partner des dasistMEINbier-Teams – in St. Martin im Mühlkreis statt. Bei dieser Gelegenheit kann das Genuss-Bier selbstverständlich auch gekauft und gleich mitgenommen werden.“ berichtet Strategieentwickler Harald Schützinger

Aber noch ist es nicht so weit. Erst muss sichergestellt werden, dass die Mindestbraumenge von 2.000 Litern auch tatsächlich verkauft werden kann. „Wir betreiben das dasistMEINbier-Projekt als Hobby. Das bedeutet, dass wir den Bier-Preis so kalkuliert haben, dass wir kein Geld damit verdienen. Wir investieren sehr viel Zeit, das tun wir gerne. Beim finanziellen Engagement müssen wir uns jedoch naturgemäß zurückhalten. Um unser Risiko zu minimieren ist es wichtig, dass bis Ende Jänner 2010 so viele Bestellungen für das **2010er** vorliegen, dass wir unserem Brauerei-Partner den Auftrag erteilen können, das Bier ab Anfang Februar tatsächlich zu brauen.“ erläutert Harald Schützinger. „Der gesamte Brauvorgang dauert dann bis zum Ende des ersten Quartals 2010, weshalb sich auch der 27. März als Verkostungstermin ergibt.“ erklärt Wolfgang Neubauer, einer der Projektentwickler von dasistMEINbier. „Jetzt ist es also ganz wichtig, dass möglichst alle Mitglieder möglichst viel Bier bestellen und auch ihren Freunden, die noch nicht Mitglieder sind, davon erzählen und diese zum Kauf animieren.“ so Schützinger. „Die kostenlose Mitgliedschaft, die für jeden über 16 Jahren möglich ist und zu gar nichts verpflichtet, macht auch für Neueinsteiger noch Sinn. Denn dasistMEINbier-Mitglieder bekommen die Flasche **2010er** um 10 Cent günstiger!“ freut sich Neubauer „Das klingt nicht viel, bedeutet aber für Nicht-Mitglieder einen um immerhin 10 % höheren Preis.“

„Wir möchten uns natürlich bei all unseren Community-Mitgliedern für die rege Teilnahme an den Online-Votings auf [www.dasistMEINbier.at](http://www.dasistMEINbier.at) bedanken. Ebenso gebührt unser Dank dem Hofstettner-Braumeister Jens Luckart, der uns mit Rat und Tat bei der Auswahl der Abstimmungsmöglichkeiten unterstützt hat, womit sichergestellt wurde, dass wir mit dem **2010er** ein einzigartiges Genussbier kreiert haben.“ so die Projektbetreiber.

„Da sich nicht jeder sein Bier selber abholen kann, gibt es für alle Regionen in Österreich und sogar außerhalb eine Zustell-Lösung – per Lieferservice oder Paketdienst. Für kostengünstige Zustellungen können Bestellungen mehrerer Mitglieder aus einer Region selbstverständlich auch gebündelt werden.“ verspricht Schützinger. Alle Infos dazu finden sich auf der dasistMEINbier-Homepage. „Bestellungen werden ab sofort auf <http://www.dasistmeinbier.at/2010er-bier-bestellen/> entgegen genommen. Wird das Bier tatsächlich gebraucht, dh liegen entsprechend viele Bestellungen vor, so erfolgt die Auslieferung ab dem 27. März 2010.“ erklärt Neubauer. Einem frohen Osterfest stehe somit nichts entgegen.

Auf der nächsten Seite sehen Sie den Steckbrief zum ersten Community-Bier Österreichs, dem **2010er** – einem wirklich einzigartig tollem Genuss-Bier:

**ÖSTERREICHS ERSTES  
COMMUNITYBIER!**



*2010er - Fakten*

**Bierart:** Helles Bier

**Betonung:** Hopfenbetonung

**Alkoholgehalt:** zw. 4,3 u 4,8 %

**Zusätze:**

Natürlich brauen wir nach dem Reinheitsgebot!

**Aromahopfen:**

Citra (Zitrusnote, tropisch – erst seit 2007 am Markt und seit dem fast immer ausverkauft)

**Bitterhopfen:** Herkules (kräftig anhaltend)

**Hefe:** Obergärig - Kölsch (fruchtig)

**Malzsorte:**

79 % Pilsener Malz + 20 % Wiener Malz + 1 % unvermälzter Weizen

**Brauverfahren:**

Dekoktion (vollmundiger, kräftigere Farbe)

Hier der Link auf die Homepage zur entsprechenden Seite für die Presse (samt Downloads):

<http://www.dasistmeinbier.at/presse/>