

## 27 Jahre, 1100 Lokale, null Kompromisse: Bierpapst Conrad Seidl präsentiert seinen 27. Bierguide



Copyright: Lifestyle/KJZ

Er gilt als treibende Kraft hinter Österreichs Bierrevolution: Conrad Seidl, der Bierpapst, veröffentlicht mit dem 'Bier Guide 2026' seine bereits 27. Ausgabe und beweist einmal mehr, dass die heimische Bierszene lebendiger, vielfältiger und innovativer ist denn je – mit über 1100 Lokalen, spektakulären Neuentdeckungen und Auszeichnungen für die Besten des Landes.

### EIN VIERTELJAHRHUNDERT PIONIERARBEIT: DER 'BIER GUIDE' ALS MOTOR EINER GANZEN BEWEGUNG

Kaum jemand hat die Bierkultur im deutschsprachigen Raum so konsequent vorangetrieben wie Conrad Seidl. Seit 1999 erscheint sein 'Bier Guide Austria' jährlich und hat sich vom Insidertipp zum unverzichtbaren Standardwerk für BierliebhaberInnen, GastronomInnen und Reisende aus aller Welt entwickelt. Die 27. Ausgabe setzt diesen Weg mit beeindruckender Energie fort: Auf 420 Seiten dokumentiert Seidl, wie lebendig die österreichische Bierszene ist – mit Dutzenden neuer Lokale, Dutzenden neuer Biere und sogar Brauerei-Neugründungen, die unternehmerischen Mut in der Branche bezeugen. Österreich habe beim Bier eine Vielfalt zu bieten, "die weltweit einzigartig ist" – eine These, die der aktuelle 'Bier Guide' auf jeder Seite eindrucksvoll belegt. Alle Lokaltipps sind auch online auf [www.bier-guide.net](http://www.bier-guide.net) (<http://www.bier-guide.net>) sowie in einer eigenen App für iOS und Android abrufbar; wer stets auf dem Laufenden bleiben möchte, findet bei medianet ([medianet.at/news/newsletter/](http://medianet.at/news/newsletter/)) den passenden Bier-Guide-Newsletter von Seidl und seinem Team.

### BIERKULTUR ALS LEBENSART: VIELFALT PFLEGEN, GASTRONOMIE STÄRKEN

2026 setzt der 'Bier Guide' besondere Akzente bei jenen Betrieben, die eine außergewöhnliche Vielfalt an Bierstilen bieten. "Im Schwechaterhof in Steyr gibt es eben nicht nur Schwechater, im Frodos in Obertrum nicht nur Trumer Biere und das Emsbach in Hohenems holt sogar Eigenimporte aus Tschechien ins Land – während auf der anderen Seite die Zapfmeisterei am Wiener Flughafen oder das Freiherz in Wien österreichische Braukultur in moderner Form einem jüngeren Publikum nahebringen", sagt Seidl. Der Bierpapst spricht dabei auch strukturelle Probleme mutig an: Der Fassbierabsatz sank 2025 um vier Prozent, seit dem Jahr 2000 hat er sich mehr als halbiert. Seidl fordert deshalb eine Trendwende – höhere Preise im Handel, niedrigere in der Gastronomie. Denn wer Bier im Supermarkt verschleudert, "schadet der Bierkultur". Was bleibt? "Die Pflege der traditionellen Bierkultur. Das Lob der innovativen Bierbars. Die Empfehlung jener Wirte, die sich um die Bierpflege bemühen. Und der Brauer, die uns die Biervielfalt liefern, die unsere Bierkultur ausmacht. Ja, diese Biere enthalten zumeist Alkohol – manche sogar ziemlich viel davon. Gut so!" Worte eines Mannes, der nicht nur beobachtet, sondern gestaltet.

### BIERINNOVATIONEN 2026, TEIL I: KOLLABORATIONEN, GESCHICHTE UND WALDGEISTER

Viele spannende Bier-Innovationen konnte der Bierpapst in den vergangenen 12 Monaten entdecken, und die allerbesten und spannendsten 24 wurden bei der Präsentation auf die Bühne gebeten und mit einer Urkunde ausgezeichnet. Darunter etwa das 'A-26', ein von Starkoch Sebastian Voglmayr gemeinsam mit Braumeister Josef Niklas bei der Brauerei Ried entwickeltes Jubiläumsmärzen für den 900 Jahre alten Ort Andorf – karamellig-malzig, präzise gehopft und ein eindrucksvoller Beweis, dass Geschichte und Handwerk einander perfekt ergänzen. Das 'Waldbier 2025 – Wald der Zukunft' von Kreativbraumeister Axel Kiesbye wurde zum 100. Geburtstag der Österreichischen Bundesforste kreiert: Mit Douglasienrinde, Lärchenblüten, Eicheln, Buchenblättern und Tannennadeln riecht es im Glas tatsächlich nach Wald – eine sensorische Reise in Österreichs Naturerbe. Das 'Hopfen Trio' vereint drei BraumeisterInnen aus Stift Schlägl, Landbrauhaus Hofstetten und der Braucommune Freistadt, die gemeinsam ein Mühlviertler Pils mit lokal angebauten Sorten Magnum, Aurora und Cascade gestalteten. Und das 'Original Hochzeitsbier von 1810' aus dem Landbrauhaus Hofstetten rekonstruiert das Märzenbier, das zur Hochzeit des Kronprinzen Ludwig gebraut wurde – jenem Fest, das das Oktoberfest begründete – und überrascht mit kräftiger Hopfung, die zeigt, wie viel Mut Braukunst haben kann.

### BIERINNOVATIONEN 2026, TEIL II: GRENZENLOSE KOOPERATIONEN UND FRUCHTIGE GRENZGÄNGER

Unter den ausgezeichneten Innovationen stehen auch mehrere internationale Kollaborationen hervor, die belegen, wie Seidls jahrzehntelange Aufbauarbeit den Radius der österreichischen Bierszene weit über die Landesgrenzen ausgedehnt hat. Das 'Alles Neu' des Wiener Bräuhaus Tenfifty entstand gemeinsam mit der kroatischen Nova Runda Craft Brewery aus Zagreb – ein New England IPA mit ausschließlich neuseeländischen Hopfensorten (Nelson Sauvin, Wakatu, Motueka, Riwaka und Cascade der Ernte 2025), das extrem trüb, nach Ananas und Pink Grapefruit duftend und mit cremig-haferverstärktem Körper begeistert. Das 'Goldzeisig' kombiniert als Grape IPA den Muskateller des Weinguts Florian Weiss mit einem spritzig-sauren, vielschichtigen Bier, in dem man Zitrus, milde Säure und eine weinselig-fruchtige Tiefe entdeckt. Das 'Linzer Witbier', gebraut von Max Thaller und Martin Simion in der Tabakfabrik Linz, interpretiert den belgischen Witbier-Stil mit regionalem Saphir-Hopfen aus dem Mühlviertel und Lavendel – ein aromatisches Sommersprechen, das zeigt, wie Regionalität und internationaler Bierstil sich bereichern. Den köstlichen Abschluss dieser Kategorie macht das 'Orange Stout', eine Kollaboration des Landbrauhauses Hofstetten mit der kleinen Kärntner Stilling Brewery: getrocknete Orangenschalen verleihen dem dunklen Stout einen Eindruck wie Kaffee mit Cointreau, der im Nachtrunk mit zartbitterer Schokolade und feiner Citrusfrische nachklingt.

### BIERINNOVATIONEN 2026, TEIL III: FASSGEREIFTES, HOCHPROZENTIGES UND DAS WILDESTE BIER DES JAHRES

Besonders beeindruckend ist die Bandbreite der ausgezeichneten Starkbiere und Raritäten, die Seidl in diesem Jahr vorstellt. Der 'Eisbock 2024' des Vorarlberger Mohrenbräu – jährlich nur rund 3000 Flaschen – erreicht durch das traditionelle Ausfrieren zehn Volumenprozent; Mango- und Papaya-Noten verbergen die Stärke gekonnt, und bis zu zehn Jahre Lagerfähigkeit machen ihn zu einem begehrten Sammlerstück. Der 'Sitzenberger Winterbock Jahrgang 2025', in einem Whisky-Fass der Destillerie Harder nachgereift, kommt auf stolze 10,54 Prozent – bei gerade einmal 199 Flaschen weltweit. Der 'Sonnenkönig XXV' des Stifts Gut Wildshut bringt es als Imperial Stout auf 13,5 Prozent; sechs Monate in Rum-Fässern gereift, vereint er Trüffelschokolade, rote Beeren und einen Hauch Mon-Cherie-Kirsche in einem opulenten Glas. Das 'The Rebeerth – Vanilla Blend' von Brewheart und Bierol war sagenhafte 48 Monate in Portwein-Fässern gereift und entwickelt eine Mousse-au-Chocolat-Textur mit unverkennbaren Douro-Tal-Anklängen – ein Triumph der Geduld. Den wildesten Abschluss macht das 'Winter Affair Gossip' von Vogelsang und der tschechischen Experimentierbrauerei Zichovec – die auch schon Bier mit Kren gebraut hat: ein tiefrotes Ice Cream Sour Ale mit Himbeeren, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Tonkabohnen, Speiseispulver und rotem Rübensaft, cremig und phantastisch fruchtig – ein klarer Beweis, dass die Bierszene, die Conrad Seidl mitgeprägt hat, vor Kreativität nur so sprüht.

### DIE BESTEN BIERLOKALE ÖSTERREICHS: EXKLUSIV AUSGEZEICHNET, HART ERKÄMPFT

Der 'Bier Guide 2026' will BiergenießerInnen mit besten Empfehlungen aus allen Bundesländern versorgen – und tut dies nach einer Regel, die seit einem Vierteljahrhundert Bestand hat: Jedes Lokal kann in seiner Kategorie nur ein einziges Mal ausgezeichnet werden. Was auf den ersten Blick wie eine sportliche Herausforderung klingt, wird in manchen Bundesländern zur echten Bewährungsprobe für den Bierpapst und sein Team. Traditionell ist das vor allem in Wien und im Burgenland der Fall, wo die Lokalszene zwar lebendig ist, die Auswahl durch bereits in Vorjahren ausgezeichnete jedoch enger wird. Umso erfreulicher, wenn sich frische Highlights wie das Freiherz in Wien-Alsergrund oder Old Tom's in St. Margarethen im Burgenland behaupten. Die Auszeichnungen 2026 spiegeln die ganze Breite der österreichischen Bierlokal-Landschaft wider – von der Mikrobrauerei 'Kroned' im Innkreis bis zum Bierrestaurant 'Anna Genuss' in Rankweil, vom Biergarten des Jahres in Bergheim bis zur innovativsten Bierinitiative, dem Bierzug von Stern & Hafferl in Gmunden. Ein Line-up, das zeigt: Conrad Seidl hat die österreichische Bierkultur nicht nur dokumentiert – er hat sie mit unermüdlichem Einsatz, scharfer Nase und echtem Herzblut zu dem gemacht, was sie heute ist: eine der aufregendsten Bierlandschaften der Welt.

Das sind die Topbetriebe 2026:

BetriebOrtAuszeichnungGasthof Maria PlainBergheimBiergarten des JahresSternbräu GetränkeMeiningenBiergeschäft des JahresBierzug von Stern & HafferlGmundenBierinitiative des JahresOld Tom'sSt. MargarethenBierlokal des Jahres im BurgenlandJössas!GrazBierlokal des Jahres in der SteiermarkGelliusBad KleinkirchheimBierlokal des Jahres in KärntenZapfmeistereiSchwechatBierlokal des Jahres in NiederösterreichSchwechaterhofSteyrBierlokal des Jahres in OberösterreichFrodosObertrumBierlokal des Jahres in SalzburgTiroler Bier HalleInnsbruckBierlokal des Jahres in TirolEmsbachHohenemsBierlokal des Jahres in VorarlbergFreiherzWien 1090Bierlokal des Jahres in WienAnna GenussRankweilBierrestaurant des JahresKronedMayrhof i.InnkreisMikrobrauerei des Jahres

(kjz)

Buirguide online {<http://www.bier-guide.net/>}



Copyright: Lifestyle/KJZ



Copyright: Lifestyle/KJZ