Presseinformation

7. Februar 2001

Eisenstraße-Wirte laden zum Bierstacheln

Alte Schmiede-Tradition als kulinarischer Trinkgenuss

Auf der Wiener Ferienmesse haben die NÖ Eisenstraße-Wirte, vertreten durch Gustav Grubmayer, kürzlich in Kooperation mit der Wieselburger Kaiser Bier-Brauerei das sogenannte Bierstacheln präsentiert und damit eine alte Schmiede-Tradition wieder aufleben lassen. Während aber vormals auf diese Art und Weise die Schmiede ihre Getränke wärmten, laden heute beim Bierstacheln die NÖ Eisenstraße-Wirte zum historischen kulinarischen Trinkgenuss.

Trotz der glühend heißen Esse war es früher während des Winters in den Schmieden eiskalt, gab doch die Esse nur einseitige Wärme ab. Zur Herstellung von warmen Getränken war es da naheliegend, mit glühendem Eisen Getränke zu erwärmen. Auf die selbe Art funktioniert auch das Bierstacheln. Dabei wird ein geschmiedeter Nirosta-Stabstahl zum Glühen gebracht, als „Stachel“ in ein bereitstehendes Glas frisch gezapften Biers getaucht und sofort wieder entnommen.

Das Ergebnis ist, dass der Schaum dichter bzw. feinporiger wird und der Restzuckergehalt karamellisiert, die im Bier enthaltene Kohlensäure entweicht. Biertrinker beteuern, dass als Folge der Geschmack intensiver empfunden und das Bier süffiger wird. Als „Nebenwirkung“ des urigen Trinkgenusses soll das „Gestachelte“ immer wieder zum Bierstacheln verleiten.

Kostproben gibt es bei allen NÖ Eisenstraßewirten. Nähere Informationen beim Kulturpark Eisenstraße-Ötscherland in Ybbsitz unter den Telefonnummern 07443/866 00-12 und 0664/162 58 62, Herbert Möbius-Patek, bzw. per e-mail unter eisenpress@mcnon.com und info@eisenstrasse.or.at.

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: presse@noel.gv.at

E-Mail: presse@noel.gv.at