Presseinformation

15. April 2016

Niederösterreichs Craft Bier erobert heimische Wirtshauskultur

Bohuslav: Unsere Wirte stehen für eine zeitgemäße Küche und sind immer offen für Neues

Nach dem großen Erfolg des ersten Craft-Bier-Tages im vergangenen Jahr veranstaltete kürzlich die Niederösterreichische Wirtshauskultur, gemeinsam mit den Privatbrauereien Schrems und Zwettl, den zweiten Workshop, der sich thematisch dem „kreativ gebrauten Bier" widmete. Austragungsort war das Wirtshaus im Lösshof in Großriedenthal in der Donauregion, wo sich Gastronomen, Brauer sowie Bier- und Genussfreunde einfanden. Eine wunderbare Zusammenkunft, der auch Tourismus-Landesrätin Dr. Petra Bohuslav beiwohnte: „Die Wirtinnen und Wirte der Niederösterreichischen Wirtshauskultur stehen für eine zeitgemäße Küche und sind immer offen für Neues. Neben regionsspezifischen Speisen, Likören, selbstgemachtem Brot und Marmeladen, spürt man auch beim selbstgebrauten Bier stets die persönliche Note der Region. Mit dem Craft-Bier-Tag wurde ein weiterer Anstoß für die Gastronomie gegeben, die Bierkarte zum Wohle der Gäste zu erweitern."

Karl Schiffner, erster Bier-Sommelier-Weltmeister und Biergastwirt, moderierte den Workshop fachkundig und erklärte die Bezeichnung Craft-Bier: „Unter diesem Begriff versteht man innovative, handwerklich gebraute Biere mit besonderem Charakter. Der Trend geht in eine klare Richtung: Mehr Regionalität und mehr Exklusivität, um sich mit seinem Produkt von der breiten Biermasse abzuheben". Von den gastronomischen Anregungen und wertvollen Tipps vor Ort angetan waren u.a. Michael Kolm (Top-Wirt des Jahres 2015, Bärenhof Kolm, Arbesbach), Gerti Geidel (Top-Wirt des Jahres 2014, Landgasthof zur Linde, Laaben), Harald Stumpfer (Gasthaus Stumpfer, Schönbühel) sowie Annemarie und Franz Harthaller (Gasthof Fischerwirt, Ernsthofen).

„Im Gegensatz zu industriellem Bier, das in großen Mengen nach einheitlichem Rezept hergestellt wird, steht beim Brauen von Craft Bier die Kreativität im Fokus. Die Nachfrage nach Spezialbieren steigt kontinuierlich. Dies ermöglicht uns, neue Zielgruppen anzusprechen", sagt Mag. Karl Schwarz, Inhaber der Privatbrauerei Zwettler.

Rund 105 Liter Bier pro Jahr konsumieren Herr und Frau Österreicher

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Mag. Johannes Seiter
Tel: 0 27 42/90 05 - 12 17 4
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

durchschnittlich laut Statistik Austria. Österreich befindet sich damit im Spitzenfeld Europas. Craft Bier wird laut DI Karl Trojan, Geschäftsführer der Bierbrauerei Schrems, weiter an Relevanz gewinnen: „Unsere Kundinnen und Kunden werden beim traditionell hergestellten Bier immer anspruchsvoller. Und das ist gut so. Craft Bier muss sortenreich und von Brauereien gebraut sein, die nicht nur einen Bierstil haben. Entscheidend ist der Braumeister. Er benötigt ausreichend Erfahrung und muss die Freiheit haben, mit den Aromen zu experimentieren."

„Erfahrung gehört zum Bier wie die Krone zum König, davon besitzen die beiden Waldviertler Traditionsbrauereien in Schrems und Zwettl reichlich. Sie sind langjährige Partner der Wirtshauskultur und haben zu unserer positiven Bierkultur im Land maßgeblich beigetragen", freut sich Harald Pollak, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, über die gelungene Veranstaltung.

Von der Auswahl der richtigen Rohstoffe und Zutaten bis hin zur Verarbeitung ist profundes Brau-Know-how gefragt. Ein Wissen, das die Waldviertler Traditionsbrauereien zweifelsohne besitzen. Sowohl Schremser Bier als auch Zwettler Bier verfügen über eine jahrhundertealte Biertradition und sind bekannt für ihre visionäre Weitsicht. Die beiden im Familienbesitz befindlichen Privatbrauereien erkannten bereits vor einigen Jahren den Trend zum handwerklich gebrauten Bier.

Weitere Informationen unter: Büro LR Bohuslav, Christoph Fuchs, Telefon 02742/9005-12322, e-mail c.fuchs@noel.gv.at, bzw. Niederösterreich-Werbung, Marlies Frey, Telefon 02742/9000-19844, e-mail marlies.frey@noe.co.at, http://www.niederoesterreich.at/, http://www.wirtshauskultur.at/.

Mag. Johannes Seiter
Tel: 0 27 42/90 05 - 12 17 4
E-Mail: presse@noel.gv.at